I Muri Primitivo Vigneti del Salento

Apulië - Italië

I Muri Primitivo Puglia IGP is een heerlijke rode wijn voor liefhebbers van rijp fruit, zachtheid en Zuid-Italiaanse warmte. De wijn wordt gemaakt van 100% Primitivo, afkomstig uit wijngaarden in Salento, op korte afstand ten oosten van Taranto. De druiven groeien hier op rode, kleirijke bodems en profiteren van verkoelende zeebriezen vanaf de Ionische Zee. Daardoor rijpen ze mooi vol uit, terwijl de wijn toch fris en evenwichtig blijft.

Primitivo staat bekend om zijn vroege rijping en wordt hier dan ook al eind augustus geoogst. In geur en smaak draait de wijn om rijp rood fruit, kleine rode bessen en een volle, zachte stijl. De officiële technische fiche omschrijft hem als intens robijnrood met paarse reflecties, fruitig, vol van smaak, harmonieus en direct prettig drinkbaar.

Na het ontstelen en kneuzen volgt een schilweking van ongeveer 8 tot 10 dagen bij gecontroleerde temperatuur. Daarna vindt de malolactische vergisting plaats in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn 4 tot 5 maanden in gebruikte barriques van Amerikaans en Frans eiken. Die rijping geeft extra rondheid en diepgang, zonder dat het fruit naar de achtergrond verdwijnt.

In de mond is I Muri Primitivo vol en soepel, met rijpe tannines en een zachte structuur. Het fruit is gul en toegankelijk, terwijl de houtopvoeding zorgt voor wat extra warmte en complexiteit. Daardoor is dit een wijn die zowel bij stevige gerechten als gewoon als glas rood heel makkelijk in de smaak valt.

I Muri Primitivo is daarmee een typisch voorbeeld van wat veel liefhebbers zoeken in Puglia: veel

smaak, rijp fruit, zachtheid en een warme, uitnodigende stijl. Een echte publieksvriend met genoeg karakter om interessant te blijven.



Proefnotitie

Intens robijnrood met paarse nuances. In de geur vind je rijpe rode vruchten en kleine rode bessen, aangevuld met zachte kruidigheid en een subtiele houtinvloed. De smaak is vol, zacht en harmonieus, met rijpe tannines en een prettige, lange afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij smaakvolle vleeswaren, gegrild rood vlees, wild en gerijpte of gerookte kazen. De producent noemt ook hartige visgerechten, zoals zwaardvis met rozemarijn, als passende combinatie. Serveer de wijn bij ongeveer 16-18 °C.

Houdbaarheid

3 a 5 jaar.

Druivenrassen

Primitivo

Persoonlijke proefnotitie

MONDOVINO
WIJNKOPERIJ

Wijnkoperij Mondovino
Assendorperstraat 107
8012 DH Zwolle
038-4223322
www.mondovino.nl