



DOMAINE

Canaletto Primitivo di Puglia

Rött vin från Puglia, Italien

Området Puglia, eller Apulien, utgör klacken på den italienska stöveln. Det är ett av världens äldsta vinodlingsområden med många uråldriga druvsorter som primitivo, nero d'Avola och negroamaro. Klimatet är mycket varmt och torrt, men närheten till havet ger druvorna en välbehövlig nattlig svalka. Puglia har på senare år genomgått en mindre vinrevolution där utvecklingen gått från kvantitet till målmedveten kvalitet. Många utomstående vinmakare har bidragit till den positiva förändringen, hitlockade av de goda förutsättningarna.

Producenten Casa Girelli grundades för över hundra år sedan i Trento. Från att ha varit en liten vingård med hantverksmässig produktion, har företaget under ledning av Stefano Girelli vuxit till en av Italiens största och modernaste familjeägda vinfirmor. Vinerna kommer från de flesta av Italiens viktiga vinregioner. De framställs antingen i Trento eller lokalt under ledning av firmans egna vinmakare. Totalt produceras över 24 miljoner buteljer per år, där huvuddelen går på export.

Vinet Canaletto Primitivo di Puglia är framställt av handplockade primitivo-druvor från utvalda vingårdar i närheten av Sava och Salento. Skördeuttaget är begränsat till 40 hl per ha. Efter en försiktig krossning av druvorna tillsätts utvalda jäststammar, varefter jäsningen pågår i cirka 10 dagar. Under jäsningen har vinet pumpats, remontage, flera gånger per dag för maximal extrahering av färg och arom. Vinet har sedan mognat och utvecklats i amerikanska ekfat under 12 månader, varefter det har vilat en kortare tid på butelj.

Karaktär Vinet har en mörk, svartröd färg. Doften är intensiv och varm, med toner av kanel, plommon och björnbär. Smaken är fyllig med bra struktur och en lätt avrundad fatkaraktär. Avslutningen är balanserad med fin fruktsyra och mjuka tanniner.

Serveras Vid 18° till smakrika köttretter och ostar. Prova till grillad kalventrecôte med balsamvinägersås, serverat med grillade grönsaker som zucchini, gul paprika och fänkål.

Lagring Vinet kan drickas nu, men kommer att utvecklas ytterligare inom de närmaste två åren.