



Masseria Jucco Puglia Negroamaro IGT

Artikelnummer: X5072MG0601

Ursprung: Puglia

Druva: Negroamaro

Årgång: 2024

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Masseria Jucco Negroamaro IGT Puglia är ett rödvin tillverkat på 100% Negroamaro-druvor, en inhemsk druva från Apulien. Vinet har en intensiv rubinröd färg med mörka granatröda nyanser och svarta reflektioner. Doften är komplex med inslag av mörka blommor, svarta bär och lätta toner av tobak. Smaken är torr och har en angenäm bitterhet, vilket ger vinet en distinkt karaktär.

Apulien, beläget i Italiens "häl", är en av landets mest betydelsefulla regioner för rödvinsproduktion. Regionen har ett varmt och soligt klimat med kalkrika jordar som skapar perfekta förutsättningar för kraftfulla, färgrika och aromatiska rödviner. Negroamaro är en av de mest typiska druvorna här och används ofta för att producera fylliga, fruktiga viner med inslag av mörka bär, kryddor och ibland lätt fatkaraktär. Traditionellt lagras vissa Negroamaro-viner på ekfat för att ge extra komplexitet och mjuka tanniner, men många unga och friska varianter, som Masseria Jucco, behåller mest fokus på druvans rena fruktighet och aromatiska fräschör.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna till Masseria Jucco Negroamaro skördas noggrant för att säkerställa hög kvalitet. Efter skörden genomgår druvorna en skonsam pressning följt av jäsning i rostfria ståltankar vid kontrollerad temperatur. Vinet får sedan vila och mogna i ståltankar under en kort period, efter malolaktisk jäsning mognar vinet i ekfat i 3 månader, vilket ger elegans, rundhet och harmoni. Denna metod bevarar vinets fräschör och aromatiska karaktär.

Passar till:

Masseria Jucco Negroamaro IGT Puglia passar utmärkt till en rad rätter. Det är en idealisk följeslagare till antipasti, särskilt lagrade charkuterier och medelåldrad ost. Det kompletterar även viltkött, ugnstekta köttträtter, grönsakssoppor och grillat kött. Vinets struktur och smakprofil gör det till ett mångsidigt val för många traditionella italienska rätter.

Information om producent:

Menicucci Vini – En italiensk familjetradition i varje flaska Menicucci Vini är en passionerad vinproducent som grundades 1970 av Antonio Menicucci i Ortona, Italien. Med en stark förankring i

familijs traditioner och en hängivenhet för kvalitet har företaget vuxit till en framstående aktör inom italiensk vinproduktion. Idag leds verksamheten av tredje generationen, som fortsätter att förädla och utveckla vinproduktionen med samma engagemang och noggrannhet som grundaren en gång hade. Vingårdar och odling Menicucci Vini äger och driver vingårdar i flera italienska regioner, inklusive Abruzzo, Puglia, Campania och Toscana. I Abruzzo odlas inhemska druvsorter som Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino och Passerina. Vingårdarna sträcker sig över 20 hektar och ligger i kommunerna Canosa Sannita och Ortona, där jorden består av kalksten och steniga utposter, vilket ger en gynnsam miljö för druvodling. Vinfilosofi och produktion Menicucci Vini producerar 100% ekologiska viner, certifierade av CCPB, och fokuserar på hantverksmässig vinframställning. Vinerna omfattar både stilla och mousserande varianter, från aromatiska och fruktiga till klassiska vita och röda viner. Företaget strävar efter att leverera viner av högsta kvalitet och skapa oförglömliga upplevelser för vinälskare världen över.