



Matané Primitivo Puglia DOC 2021

Producent:	Neil & Maria Empson
Område:	Puglien
Land:	Italien
Alkohol:	13,5
Drue:	Primitivo

Matané Primitivo er en vin, der rammer det perfekte skæringspunkt mellem generøsitet og saftighed.

Matané er langt fra de oversøde og slikkede udgaver, som man ellers finder i Puglien. Her er tale om en Primitivo, der er flot styret, og som bevarer en friskhed på trods af stor generøsitet og koncentration i frugten.

Navnet Matané henviser til Marie, Tara og Niel Empson, som er folkene bag vinen.

Efter lang tids søgen i Puglien fandt de endelig vinmarker med god lerholdig jordbund og gamle vinstokke - en essentiel kombination i et varmt klima. Ud over deres egne marker får de druer fra øvrige vinmarker med samme karaktertræk for derved at sikre en konsistent kvalitet i druematerialet.

Vinen er baseret på solmættede Primitivo-druer fra gamle bush opbundne vinstokke på højtbeliggende marker. Efter nænsom presse og maceration gærer og lagrer i ståltanke for at bevare friskheden. Netop friskheden er drivkraften i vinen og er det, som gør den til en elegant udgave af en ellers bombastisk vintype.

Vinbeskrivelse:

Farven er dyb rubinrød, og op af glasset strømmer modne noter af røde blomster, sorte kirsebær, jordbær, lakrids og krydderier.

I smagen følges aromaerne op af en fin, silkeblød tanninstruktur og let syrerygrad, som holder den sødmefulde bagkant oprejst.



Selvom vinen ikke er klassisk "sød" - som meget andet Primitivo - har den stadig en sødmefuld afslutning, hvilket gør den til en ægte crowdpleaser.

Druesammensætning:

100% Primitivo

Din Vin Guide:



James Suckling:

90 point

Beskrivelse af producenten

Bag de prisvenlige supertoscanere Monte Antico og Supremus står Neil og Maria Empson, der foruden at drive vineksporthfirmaet, Empson & Co, også selv frembringer kvalitetsvine fra Toscana.

Deriblandt disse Sangiovese-dominerede vine, som er lavet med konsulterende hjælp fra den kendte ønolog, Franco Bernabei. Bernabei udemærker sig desuden som konsulent hos kendte vinhuse som Fontodi og Felsina.

Vinene høstes fra marker i både Maremma og Chianti, som typisk er beliggende i ca. 400 meters højde. Dette tæller en blanding af både kalkstensholdige og mere lerede af slagsen, som alle høstes med håndkraft.

Empson-familiens force er at frembringe toscanske vine, hvor man bare får god vin til prisen, hvilket selveste Robert Parker da også er enig i:

"Monte Antico has been a frequent visitor to the "best buy" pages of this journal."

- Robert Parker