





Castellani S.P.A. Mallenti Appassimento

Denne vin er produceret på Appassimento-metoden, hvilket er en tørre-proces, som nok er mest kendt fra Amarone-vinene. Det går ud på, at en del af druerne tørres på vinstokkene, så farve, fylde og koncentration øges i den færdige vin og/eller at druerne efter plukning lægges til at tørre, så mosten inden i druerne koncentrerer. På denne måde mister drueklaserne 40-50% af deres vægt og får en høj koncentration af sukker, alkohol og farve. Når druerne så presses, er mosten utrolig intens og kraftig.

Vinen er produceret af druerne Negroamaro (50%) og Primitivo (50%), der er dyrket i Puglia-området i det allersydligste Italien – på Italiens "hæl".

Det er en meget elegant vin med intens rødlilla farve, delikat og intens frugtduft, fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag med perfekt balance mellem bløde tanniner og syre samt en lang og behagelig eftersmag.

Producent:	Castellani S.P.A.
Land:	Italien
Region:	Puglia
Type:	Rødvin
Druer:	50% Negroamaro og 50% Primitivo
Restsukker:	10,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6