

Primitivo Puglia igt 'Gran Sasso'

Heerlijk zuidelijk glas rood, zwoel en krachtig, pure verleiding in geur en smaak, zacht van karakter, soepel en afgerond, even ongecompliceerd genieten van de zon in je glas. Prima bij pastagerechten, koude vleeswaren, salade met gegrilde kalkoen, grove paté.

Alcohol percentage 13,5

Geur	Zwoel en krachtig, koffie, pruimen en zwarte kersen, verleidelijk, aangename peperigheid, confiture
Kleur	Robijnrood.
Smaak	Zuidelijk, heerlijk soepel en open, afgerond, kersen, zachte kruidigheid, vleugje paprika, een klein bitterjete in de afdronk, die heerlijk zacht is
Serveren bij	Pastagerechten, koude vleeswaren, salade met gegrilde kalkoen, grove paté.
Land	Italië
Druif	Primitivo
Regio	Abruzzo
Wijnhuis	Farnese

Samen met de familie d'Amario bezit Farnese, befaamd om zijn grootse wijnen uit de Abruzzes, het bijzondere wijnbedrijf Gran Sasso, met een productiecapaciteit die rond de zes miljoen flessen ligt. De afgelopen jaren is bij Gran Sasso ook aandacht gekomen voor wijnen uit de hak van de Italiaanse laars, dus uit de regio Apulië. Niet zo vreemd, want daar worden krachtige en smakelijke wijnen gemaakt voor een billijke prijs, meestal op basis van lokale druiven. Een daarvan is de Primitivo-druif, die helemaal is (her)ontdekt bij de productie van typisch zuidelijke wijnen. Ooit werd hij beschouwd



als een broertje van de Californisch Zinfandel, maar inmiddels wordt hij toch als een eigen streekdruif gezien. Het klimaat in dit zuidelijke deel van Italië, in de hak van de laars, is precies warm genoeg voor deze druif om wijnen met een krachtig, maar tegelijk ook mooi fruitig karakter te maken. Gezocht is naar een wijn met het accent op souplesse en fruit, karaktervol en levendig tegelijk. Die opzet is meer dan geslaagd. Een korte gisting op de schillen, van zo'n tien dagen, zorgt voor een soepel karakter. Rijping op hout gedurende vier maanden zorgt voor een verleidelijk vleugje vanille. Een heerlijk glas, echt zuidelijk, puur en smaakvol.