

Tumà Primitivo Salento IGT SLUT!, Masseria Cuturi

Druvorna till detta vin odlas i vingårdar som ligger utanför vineriet. Vinrankorna är uppbundna i guyot och skörden infaller oftast i mitten av september varje år. Endast de bästa druvorna ingår i detta vin. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen materia från sockerrör.



Årgång	2024
Druvsort	100% Primitivo
Alkoholhalt	13,5
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Salento
Producent	Masseria Cuturi
Altitud	60 meter över havsytan
Jordmån	Jordmånen består av lera och sand
Skördeuttag	4500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Jäsning och maceration sker i rostfria ståltankar under en vecka. Sedan sker den andra malolaktiska jäsningen.
Utveckling och lagring	Vinet lagras sedan i rostfria ståltankar i cirka tre månader

Kommentar

Färg: Mörkröd färg

Doft: Intensiv doft av mörka bär, lakrits och kryddor.

Smak: Generöst fruktig smak av mörka bär, plommon med kryddiga inslag. Vinet har en välbalanserad strävhet med vital syra. Munkänslan är delikat och ytterst fräsch.

Passar till: Servera gärna detta vin till långkok på fläsk eller nötkött. Gör sig även bra till lagrade hårdostar eller varför inte till en mustig vegetarisk gryta med svamp, betor och grönkål.

Masseria Cuturi

Masseria Cuturi är en historisk egendom belägen i Manduria i Apulien, som romarna upprättade år 1881. Det var just här som sedan den moderna bilden av Primitivo-vinet fick sitt startskott, tack vare landägaren Don Tommaso Schiavoni Tafuri, som tillsammans med sin fru, grevinnan Sabini di Altamura planterade den första vinrankan av nämnda druvsort. Vinerna som Tommaso skapade var fyllda och gav en klar bild av potentialen i vingårdarna. När denna egendom köptes av familjen Rossi Chauvenet år 2008, var vinrankorna i uselt skick, och den största utmaningen för den dynamiske vinmakaren Camilla Rossi Chauvenet var att förvalta och gjuta nytt liv i Primitivo-rankorna. Av de 300 hektar som ingår i egendomen idag, är 40 hektar vigda åt vin, och druvsorter som odlas förutom Primitivo är den röda Negroamaro och den vita Fiano. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen material från sockerrör.