

DaLuca

Primitivo/Merlot
IGT Tarantino Italien

Da Luca er ensbetydende med en saftig, fyldig og blød rødvin, der nærmer sig indbegrebet af 'value-for-money'.

Denne meget anmelderroste vin kommer fra Puglia i Syditalien, nærmere bestemt fra området omkring byen Taranto ved det Ioniske Hav. Vinen laves på en blanding af den stedtypiske Primitivo-drue og 'Bordeaux-druen' Merlot, som grundet det kuperede terræn må håndhøstes – et fordyrende men kvalitetsfremmende benspænd. Den lidt utraditionelle drueblanding har givet et lykkeligt ægteskab med lige dele sydlandsk charme og racerig elegance.

Da Luca betyder "fra Luca", som er kælenavnet for Scipione Giuliani – den unge, men meget erfarne vinmager, som via sit navn på etiketten viser sin åbenlyse stolthed over det færdige produkt.

I denne varme region er behandlingen af druer og den gærende most af altafgørende betydning for at få et vellykket resultat. Teamet bag Da Luca besidder både den ekspertise og det topmoderne udstyr, der skal til for at frembringe vine med både frugt, fylde og finesse.

Halvdelen af vinen tilbringer 6 måneder på små egefade, der afrunder den og bidrager med bløde, modne tanniner uden at overdøve vinens frugtige identitet. Trods en lille overvægt af Primitivo i vinen, er det Merlot-druen, der spiller første-violin med sin fyldige, bløde frugt. Duft og smag har intense nuancer af mørk, moden frugt, kaffebønner og chokolade, hvor Primitivo-druens indflydelse anes sidst i smagsbilledet, hvor druens krydrede element får lov at spille med. Vinen er fyldig og blød med smidige tanniner og en god friskhed, der balancerer fylden. Smagsmæssigt er vi i den tørre ende, men vinens saftige frugt gør den til en let-drikkelig oplevelse, der egner sig til glasset i utide såvel som en luksuriøs frikadellevin.



"...Blød tæt vin med stor saftighed. Sødme fuld, venlig og letdrikkelig..."

