

VINER FRÅN APULIEN

25.9.2026



APULIEN (Puglia)

- Puglia är den långa remsan längst ner i Italiens häl, omgiven av hav på nästan alla sidor och präglad av ett varmt, torrt medelhavsklimat. Här dominerar rödvin stort, med Primitivo och Negroamaro som bärande druvor, vilket ger viner med mycket mogen frukt och fyllig karaktär. Historiskt har regionen levererat stora volymer enkla bruksviner, men de senaste decennierna har fler producenter satsat på högre kvalitet och tydligare karaktär utan att tappa den generösa stilen. Resultatet är ett brett spann från prisvärda vardagsviner till mer ambitiösa flaskor med djup och lagringspotential.

Dagens Provning

ZENSA Fiano Organico 2024

MIN'TO 2025

Tormaresca Chardonnay 2025

Viva Valentina Sangiovese Organic 2025

Tormaresca Neprica Primitivo 2025

Pietra Susumaniello 2024

ZENSA Fiano 2024



- Druva: Fiano 100 %.
- Färg: ljus halmgul
- Doft: mango, persika
- Smak: crisp, fräsch. Balancerad lång smak.
- Socker: 6 g / l
- Syror: 6,7 g / l
- Alkohol: 12 vol %.
- Passar till: grönsaksrätter, citronrisotto, sparris, fenkol- och appelsinsallad, lätta fiskrätter.

ZENSA Fiano 2024



- Område: Fiano druvorna kommer från en organisk vingård i Salento området i södra Apulien. Rankorna är 10-15 år gamla. Odlingen har ca 5.000 rankor / ha.
- Skörd: Druvorna handplockas i slutet av augusti. För att hålla druvorna fräscha, sker plockningen endast tidig förmiddag, innan solen blir för varm.
- Framställning: Druvorna putsas från stjälkar innan en lätt pressning. Saften kyles till 12 grader och får sedan "vila" ett dygn. Saften pumpas sedan till tempererade ståltankar där jäsning sker i 18 grader.
- Efter jäsningen ligger vinet 1 vecka på sediment (sur lie), innan tappning på flaska.

Min'To 2025



- Druva: Minutolo 100 %
- Färg: ljusgult.
- Doft: citrusskaraktär, vit persika, rostad mandel.
- Smak: torr, medelhög syra.
- Socker: 6 g / l
- Syror: 5,7 g / l
- Alkohol: 12,5 vol %
- Passar till: stekt gös med brynt smör, hönsrisotto, antipasti.

Min'To 2025



- Masca del Tacco är ett vinhus i Salento distriktet. Grundat 2010 av ägaren Felice Mergè.
- Vinhuset kombinerar modern teknik med gammal tradition, och gör viner av lokala druvor ss Primitivo, Negroamaro, Minutolo och Susumaniello.
- Minutolo är Valle d'Itria områdets egen vita druvsort.
- Druvan har länge varit en sällsynt sort, men nu vuxit fram till en mera populär druva.
- Druvorna plockas för hand. Jäsningen sker i svala tempererade ståltankar för att behålla fruktigheten.
- Mognar på jästfällningen, och kort på ekfat.

TORMARESCA Chardonnay 2025



Druva: Chardonnay 100 %.

Färg: Halmgult med grönt skimmer.

Doft: Citrus, päron, äpple, ananas.

Smak: Väl balanserade syror, mineraler. Torr & fräsch.

Socker: 1 g / l

Syroror: 5,80 g / l

Alkohol: 12,5 vol %.

Passar till: Krämig risotto / pasta, grönsaksrätter och skaldjur. Även lätta gris- och hönsrätter.

TORMARESCA Chardonnay 2025



- Tormaresca Chardonnay kommer från Masseria Maïme vingården, som ligger i Salento distriktet.
- Chardonnay druvan är en populär druva i området. Klimatet ger vinet en mogen fruktighet.
- Masseria Maïme vingården ligger vid havet på kalkrik jord. Medelhavs klimatet med heta somrar och svala vindar är utmärkt klimat för Chardonnay druvan.
- Efter skörden krossas druvorna lätt och kyls till +10 °C i ett dygn. Jäsningen sker i 16 grader i ståltankar ända till buteljeringen, för att bevara aromerna
- Producenten Tormaresca ägs av familjen Antinori, som är en av Italiens kändaste vinproducenter med vingårdar runt om Italien.
- Antinori investerade i Apulien redan 1998 för de ansåg att det fanns god potential att utveckla kvalitetsviner där.

VIVA Valentina Sangiovese Organic 2025



- Druva: 100% Sangiovese
- Färg: rubinrött
- Doft: röda bär, blåbär, plommon.
- Smak: mjuka tanniner, fruktigt, lätt, väl balanserat.
- Socker: 13 g/l
- Syror: 5,20 g/l
- Alkohol: 13 vol %.
- Passar till: rostbiff, tomaträtter, lasagne.

Viva Valentina Sangiovese Organic 2025



- Det heta torra klimatet svalkas av vindar från Joniska- och Adriatiska haven.
- Jordmånen är kalk- och lerjord, vilket passar utmärkt för Sangiovese druvan.
- Druvorna handplockas, pressas lätt efter att stjälkar avlägsnats.
- Jäsning 10 dagar på ståltankar i kontrollerad temperatur om 26 grader. Därefter naturlig malolaktisk jäsning.
- Vingården ägs av Cerester, vinodlar familj i Toscana.

NEPRICA Primitivo 2025



Druva: Primitivo 100 %.

Färg: intensiv rubinröd.

Doft: mogen röd frukt, körsbär, plommon, lakrits.

Smak: medelhöga tanniner, lätt kryddig, mustig fruktig lång eftersmak.

Socker: 1 g / l

Syror: 5,1 g / l

Alkohol: 14,5 vol %

Passar till: grillat kött, köttgryta, pasta, pizza,

Tormaresca Neprica 2025



- 250 ha kalkjord vid Adriatiska havet.
- Druvorna avstammas, krossas och pumpas till rostfria ståltankar där jäsning äger rum i 10 dagar i 26 °C.
- Därefter avlägsnas skalen innan malolaktisk jäsning.
- Vinet mognar 8 mån på ståltank.
- Sedan 4 mån på flaska.
- Producenten heter Tormaresca, och hör till det anrika Antinori vinhuset. Antinoris kunnande garanterar en hög kvalitet, som respekterar familjens namn & traditioner.

Pietra Susumaniello 2024



- Druva: Susumaniello 100 %
- Färg: Mörkrött.
- Doft: mörka bär, körsbär, lakrits.
- Smak: fylligt, medelhöga tanniner, björnbärig, lätt ekighet
- Socker: 7 g / l
- Syror: 5,3 g / l
- Alkohol: 14 vol %
- Passar till: grillat kött, lammstek, vilt, lagrade ostar.

Pietra Susumaniello 2024



- Susumaniello är en gammal druvsort från Apulien, främst odlad i Salento-regionen. Druvan kännetecknas av sin djupa, mörka färg och uttrycksfulla aromprofil.
- Grundarfamiljen Marangelli producerar vin och olivolja på en 45 ha stor ekologisk gård.
- Susumaniello betyder något i stil med "åsnans börda" eftersom det är en produktiv vinstock när den är ung.
- Terra d'Otranto är namnet på vinområdet. Men också namnet på de legendariska stenarna i jordmånen. PIETRA betyder sten. Därav vinets namn. Denna berömda Salento-sandsten förfinar stilen hos de lokala vinerna och är ett globalt eftertraktat kakelmateriäl!
- Susumaniello vinifieras vanligtvis som endruvsvin. Vinerna är ofta fylliga och koncentrerade, men behåller ändå en fin fräschör tack vare druvans naturliga syra.
- Handplockad i slutet av september. Jäsning vid 22-24°C i 10 dagar. Sedan 6 månader på fin bottensats i ståltankar före buteljering.

TACK & SKÅL !

Malolaktisk jäsning av vin

- **Processen omvandlar vinets äppelsyra till mjölksyra.**
- **Gör vinet mjukare och tillför ytterligare doft- och smakämnen.**
- Alla röda viner och en del vita genomgår malolaktisk jäsning.
- Anledningen till att vitvinsproducenter ibland undviker denna jäsning är att man vill bevara vinets höga syra.

What is organic wine?

- The making of organic wines is both an art and a science, guided by respect for nature, careful craftsmanship, and environmental sustainability.
- Unlike conventional winemaking, organic wine production **avoids**
- **synthetic chemicals**
- **Pesticides**
- **genetic modification.**

Dagens Provning 25.9.2026

949997	ZENSA Fiano Organico 2024	11,35 €
955101	MIN'TO 2025	14 €
901211	Tormaresca Chardonnay 2025	17,50 €
911947	Viva Valentina Sangiovese Organic 2025	14 €
901594	Tormaresca Neprica Primitivo 2025	15,50 €
461777	Pietra Susumaniello 2024	18,60 €