



Primitivo

Sodalis igt

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Cantina Petrelli fra Puglia, blev startet af Paolo Petrelli, det var hans passion for sit land og ikke mindst vinen der gjorde at han omsatte dette til at blive vinproducent.

Takket være hans erfaring og viden omkring vin gjorde at han begyndte at producere vine af høj kvalitet.

I dag er det hans søn Giovanni som har overtaget, det er også Giovanni som er "winemaker" og som i dag producerer nogle fantastisk dejlige vine. Han er uddannet indenfor landbrug og har også uddannet sig som ønolog på det mest prestigefyldte akademi i Italien.

Giovanni har mod på at prøve at udforske og lave nye vine og eksperimenterer derfor også for at skabe unikke vine, hvilket vi syntes han er lykkedes godt med.

Både hans bror Maurizio og hans datter Chiara står for den kommercielle side af firmaet.

Sodalis er en af hans dejlige primitivoer, hvor man faktisk for en del vin for pengene. Den er lavet på ren Primitivo, og er en dejlig og lækker vin, flot mørk rød i farven intens aroma, som i duften henleder dine tanker på kirsebær og blomme, den har en god krop og smagen holder.

Producent:	Cantina Petrelli
Druer:	Primitivo (100%)
Oprindelse:	Puglia
Alkohol:	14 %
Denomination:	IGT

Druerne plukkes i første del af september, og gæringen sker på ståltanke og efterfølgende får vinen 4 måneder på egetræ.

Denne dejlige vin er meget alsidig. Faktisk kan den følge langt de fleste danske kødretter. I Italien nydes den især til fjerkræ og svinekød.

Drik den ung ved ca. 18° Vinen kan udvikle sig positivt mindst 6 år fra høståret.

