



Det mindste, man kan gøre sig, er umage

Nede i Apulien i den italienske støvlehæl går to brødre rundt og smiler skævt. Massimiliano og Marcello er yngste generation af huset Apollonio, og de har lavet en vin, der kan smages helt ud i tærne.

Apulien er ellers mest kendt for tunge og aromatiske vine, der er blevet brugt til at 'justere' de finere vine fra nord med.

Men når man er ung og har arvet gården, vil man gerne vise verden, hvad man duer til. Sved, tårer og uomtvisteligt talent har frembragt denne vin

af druerne Primitivo og Negroamaro, som lagres på egetræsfade i seks måneder, før den tappes med eneret for Irma.

At Barone di Sorano er et løfterigt bekendtskab afslører sig allerede, mens den trækker op i glasset.

Har du nogensinde været i tvivl om nytten af at dekantere en vin, så bliver du overbevist nu. Bare fem minutter på karaffel og hele frugtboden dirrer i næsen. Her er bær og blomme med en snert af vanilje og let bitter chokolade.

Under ganen gløder den høje alkoholprocent, som kan hamle op med lidt af hvert.

Men hvorfor så de skæve smil? Tjah, vi måtte jo købe det meste af lageret for at kunne give dig sådan et tilbud.

6 fl. Barone di Sorano
6 x 75 cl. Ltr-pris 66,66
Spar kr. 237,-

300,-



Irma

*Har du nogensinde været i tvivl om nytten af at dekantere en vin, så bliver du overbevist nu.
Bare fem minutter på karaffel og hele frugtboden dirrer i næsen.*