



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Sampietrana Parnanio Negroamaro 2018

PRODUCENT:	Cantina Sampietrana	DRUVA:	Negroamaro
HEMSIDA:	www.cantinasampietrana.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	Salento IGP Rosso Organic	SOCKER:	g
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Arom av mogna körsbär.
SMAK:	En varm, bärig eftersmak med mjuka tanniner.
VINIFIERING:	Manuell skörd från tredje veckan i september.
LAGRING:	Vinet lagras 12 månader på flaska.



OM PRODUCENTEN

Det andra världskriget hade just avslutats. Regeringen inledde en omfördelning av jordbruksmarken genom att överföra ägandet från ett relativt litet antal rika ägare till småbönder eller nyligen bildade kooperativ. Cantina Sampietrana som är på en yta av 4.000 kvadratmeter byggdes av järnvägen, det enda transportsystemet som fanns under de här åren. Medlemmarnas vingårdar är spridda över 190 hektar bördig mark. Vinerna härifrån har stor kropp, elegans och komplexitet. Cantina Sampietrana ligger centralt i San Pietro Vernotico, en liten by mellan Brindisi och Lecce,