Amelia Adamo Negroamaro – Amelia Adamo blir ett vin

Amelia Adamo är en varm, stark, driven och inspirerande kvinna som sätter stort avtryck på sin omgivning, mest känd som mediaprofil och journalist. En person vi verkligen gillar.

Därför presenterar Providential Wines & Spirits Amelia Adamo - som vin. Noggrant utvalt av Amelia Adamo. Så, i nära samarbete med Amelia Adamo och vingården Masseria Li Veli lanserar vi nu Amelia Adamo Negroamaro 2012. Vinet är det första av flera i Amelia Adamo Wine Collection.

Men vilket vin skulle hon bli, Amelia Adamo? Jo, precis som sitt eget ursprung, italienskt. Och inte ett vin i mängden, utan ett som hon verkligen gillar själv. Så efter noga övervägande blev ljuva minnen från en varm sommarkväll vid adriatiska havets kust upprinnelsen till Amelia Adamo Negroamaro. Vinet, som är fylligt och har framträdande söt smak av mörka bär, frukt och ton av fat, tillverkas i soliga Apulien. Regionens speciella druva, negroamaro, skapar ett intensivt och kryddigt rött vin med eldigt avslut. Lite som Amelia själv alltså.

**Druvor som trivs**

Apulien som ju är Italiens näst största vinproducent efter Veneto, står för 15 procent av Italiens samlade vinproduktion. Jorden passar perfekt för att odla vin och Apulien omges av två hav, det Adriatiska och det Joniska. Här nere på den italienska klacken, råder ett mikroklimat som får druvan att trivas särskilt bra. Och den gillar inte att bli flyttad på, därför finns negroamaro bara just här.

Vingården Masseria Li Veli pressar fram detta smakrika vin. Efter lyckad export till USA, av kvalitetsviner i det högre prissegmentet, är det först nu som vinmakaren presenterar sig på Systembolaget. Nyligen ärades Masseria Li Veli med utmärkelsen **3 glas i den italienska vinguiden Gambero Rosso**. Det känns därför roligt att få introducera Amelia Adamo Negroamaro i Sverige.

**Maximalt med sol**

Här i södra Italien breder solen ut sig över rankorna, som för att kunna lapa så mycket sol som möjligt, växer i traditionella formationer från romartiden. Vinet görs delvis på torkade druvor och värmen i kombination med få regndagar gör druvorna extra saftiga och ger en hög men balanserad alkoholhalt.

Vinet serveras bäst vid 18-20°C och passar särskilt bra till antipasto, pasta, kyckling- och kötträtter. Amelia Adamo Negroamaro lanserades i Systembolagets beställningssortiment 1 mars. Fler nyheter i Amelia Adamo Collection kommer att presenteras framöver.

**Produktnamn:** Amelia Adamo Negroamaro 2012

**Artikelnr:** 76810

**Pris:** 99 kr 750 ml

**Producent:** Providential Wines & Spirits AB

**Ursprung:** Italien

**Druva:** negroamaro

**Alkoholhalt:** 13,5 %

**Smakklockor:** fyllighet 8, strävhet 7, fruktsyra 8

Vill du ha mer information eller varuprov, hör av dig till Jeanette Liljekvist Hermansson på info@providentialwines.se eller 08-587 410 82.