

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Ateo - "Ateist"

Ciacci Piccolominis anderledes fortolkning af supertoskaner-stilen.

adriatvinimport.dk



Ateo Sant'Antimo DOC Ciacci Piccolomini

Da det sidste medlem af familien Piccolomini døde i 1985 blev denne klassiske og meget velrenommerede ejendom overtaget af Giuseppe Bianchini. Der er tale om en historisk ejendom fra 1700 tallet, der ligger i det sydøstlige hjørne af Montalcino-distriktet, kaldet Castelnuovo dell'Abate, og man råder over 200 ha landbrugsjord, hvoraf 40 ha er udlagt til vinproduktion. Her dyrkes Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah, men hjertebarnet er naturligvis Montalcinos særlige klon af Sangiovese Grosso kaldet Brunello di Montalcino. Ejendommen fremstiller tre varianter af Brunello di Montalcino, som på deres respektive niveauer hører til de absolut bedste af de bedste. De er konciperet i en opdateret traditionel stil, der imødekommer moderne ønologiske indsigter, men lagring foregår - i overensstemmelse med traditionen - på store *botti* af slavonsk eg, og ikke på franske *barriques*, som nogle producenter foretrækker. Det giver meget rene og frugtige vine, der ikke domineres af sekundær-aromaer fra fadene, og tillader druens delikate og nuancerede karakter at udfolde sig uforstyrret. De tre Brunello di Montalcino forener det kraftfulde med det elegante og er umådeligt komplekse og har alle den eftertragtede fløjlstekstur og dybe, rige smagsfylde, der gør at områdets fineste vine anpriser som nogle af de mest fortrinlige udtryk for Sangiovese, Toscanas store blå drue. Derudover fremstilles en meget anerkendt Rosso di Montalcino, den ugudelige Ateo på en kombination af Cabernet Sauvignon og Merlot, og den kølige og eminente Fabius på 100% Syrah, som er en af Italiens fineste på denne druesort.

Ateo er fremstillet første gang i 1989, en særdeles vanskelig årgang for Brunello di Montalcino. Her traf man den "blasfemiske" beslutning at sammenstikke Brunello med egne Cabernet Sauvignon og Merlot-druer, hvilket blev til denne ateistiske blanding. Fra og med årgang 2007 indeholder vinen ikke længere Sangiovese, og Ateo er for længst etableret som en super-toscansk klassiker for vineriet. Vinen har en karakteristisk næse med Cabernet Sauvignon *speziatura* og Merlots mere frodige træk, og har i munden både fasthed og varme. Betegnelsen Sant'Antimo DOC anvendes til vine fra området Montalcino, der ikke er fremstillet af Sangiovese Grosso eller Moscadello.

LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino.

TYPE

Rødvin

DRUER

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 12.000 flasker årligt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret ca. 18 måneder på en kombination af franske og amerikanske *barriques* og 20-85 hl *botti* af slavonsk eg.

OPLEVELSEN

Intens rubinrød farve. Næse af kompleksitet med noter af urter, kirsebær, solbær og blomster. I munden velstruktureret og med god smagsfylde og længde.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blomster, sødesker
- Solbær, tobak, læder, lakrids

SERVERING

- Pappardelle al ragù
- Stegt og grillet rødt kød
- Helstegt pattegris, lam
- Efterårets vildtretter

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fremragende, kan drikkes straks og 10+ år fra høst. Udvikles flot.

www.Ciaccipiccolomini.com