

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Mocalis Cabernet Sauvignon er et formidabelt glas vin til pengene.

Saftig og afrundet tæt frugt, der i den grad afspejler dyrkningsområdet.

adriatvinimport.dk



Cabernet Sauvignon Maremma DOC Mocali

Ejendommen ligger i den sydvestlige del af Montalcino, men mere præcist, blot ca. 5 km sydvest for selve Montalcino by. Mocali ejes af familien Ciacci, der siden 1956 har haft jord her og Dino Ciacci var i 1967 en af de 25 medstiftere af *Consorzio Brunello di Montalcino*, hvis mål stadig er at styrke områdets identitet og promovere vinene, og i 2017 var der 229 avlere i sammen slutningen. Nu er det Dinos barnebarn, Tiziano Ciacci, der sammen med hustruen Alessandra står i spidsen for familie-vinbruget, der har 20 ha jord i Montalcino, hvoraf de 10 er udlagt til dyrkning af vin, mens der er 2 ha med oliventræer. Mocali begyndte imidlertid først at flaske vin med egne etiketter i 1990, hvor også den første Brunello di Montalcino så dagens lys. Gennem årene har man arbejdet med at øge kvaliteten og skabe stadig mere elegante vine, der velomtalte i den internationale presse. De er tilmed stadig i den prisrimelige ende af skalaen, hvilket er en sjældenhed for området. Familiens tilgang til Brunello di Montalcino er at benytte store slavonske og franske *botti di rovere* til den almindelige udgave og til Riserva, mens enkeltmarksvinen fra Vigna delle Raunate gæres på store *tini* af fransk eg og lagres på en kombination af franske tonneaux og store fade. I 2001 købtes gården Suberli, beliggende i Maremma, hvorfra vi hjemtager to røde vine, der til os forsynes med Mocali-etiket, for at vise samhörigheden med den øvrige portefølje og man har ydermere også en anden ejendom i Maremma, kaldet Paniole, hvis produktion af vin, korn og oliven er certificeret økologisk.

Mocalis Cabernet Sauvignon fremstilles af druer, dyrket i den sydlige, kystnære del af Toscana, i Maremma, nær det Tyrrenske Hav. Her ligger ejendommen Suberli, der råder over i alt 14 ha med vinplanter, hvoraf 1 ha er dedikeret til Cabernet Sauvignon. Der er varmt på disse kanter og det bemærkes i denne vel anmeldte, næsten blæksorte vin, der fremtræder i en moden, sol-mættet klædedragt uden den dog overgiver sin varietale karakter og typiske *speziatura* eller kryddring og når vinen finder sammen i glasset opleves også en velkendt note af nyspidset blyant. Vinens stedbestede, lidt mere frodige udtryk kan passende balanceres ved en lidt køligere serveringstemperatur, der fremhæver syrefriskheden i frugten.

LOKALITET

1 ha i Maremma, Toscana

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Cabernet Sauvignon, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 49 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 7000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på temperaturkontrollerede ståltanke, og malolaktisk gæring foregår ligeledes på ståltanke, og vinen lagres dernæst 6 måneder på franske barriques og flaskelagres før frigivelse.

OPLEVElsen

Dyb, rubinrød farve med blæksort kerne. Næsen er varietaltrø og intens og i munden er der en fed, moden tekstur, og en fyldig, vedvarende smag og det er en Cabernet Sauvignon, der emmer af stedets ånd, *genius loci*.

ASSOCIATIONER

- Solbær, brombær, blomster
- Urter, læder, grafit

SERVERING

- Grillet lam
- Helstegt pattegris
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Bedst i ungdommen, hvor friskheden tilføjer nerve til det solmodne udtryk.

www.mocali.eu