

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Fossetti Rosso Toscana IGT Mocali



Rosso Toscano Fossetti er et overraskende træfsikkert valg. Det er sjældent, at en Sangiovese i denne pris-kategori briller med en så tæt og fyldig frugt.

adriatvinimport.dk



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.

Fossetti Rosso Toscana fremstilles af druer, der dyrkes i Montalcino-området, men kommer fra marker, der ikke er godkendt til fremstilling af Rosso di Montalcino og Brunello di Montalcino. Familien blander Sangiovese med 20% af den klassiske hjælpedrue Canaiolo og det giver en overraskende god vin til en overraskende beskeden pris og der er rigelig med stedspecifik Sangiovese-karakter til at give mindelser om en Rosso di Montalcino, men i et helt andet prisleje. Man lægger vægt på vinens primære, rene kvaliteter. Det er en attraktiv vin, der viser saftig, moden frugt og skøn smagsfylde og det er en oplagt ledsager til pastaretter med ragù og pizze, men den er også velfungerende til retter med stegt eller grillet rødt kød og lam.

LOKALITET

Montalcino, Toscana

TYPE

Rødvin

DRUER

80% Sangiovese Grosso, 20% Canaiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på temperaturkontrollerede ståltanke og vinen lagres efterfølgende 12 måneder på ståltanke og 5 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVElsen

Rubindrød farve. Næsen har en ren og stedtypisk Sangiovese-karakter med varme i udtrykket og en livlig, kirsebær-præget karakter, med noter af læder, lakrids, blommer og speziatura. I munden er vinen tør og der er flot smagsfylde og saftig, rød frugt og den fremstår velstruktureret og harmonisk.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, lakrids
- Urter, bladtobak

SERVERING

- Pappardelle med ragù
- Kanin med Karl Johan rørhatte
- Pollo alla cacciatora
- Pizza

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Bedst 5-10+ år fra høståret.

www.mocali.eu