

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Rosso di Montalcino DOC Mocali



Rosso di Montalcino fremstilles oftest af druer fra de yngre planter, som senere bruges til Brunello.

Niveauet på denne Rosso er meget stabilt og imponerer med sin finesse år efter år.

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 samhørigheden 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.

Rosso di Montalcino er den lettere, mere friske og mere frugtige udgave af Montalcinos røde vine, og vintypen har bestemt sin egen berettigelse, ud over at muliggøre at kun de fineste druer anvendes til den mere lagrede, sammensatte og prestigøse Brunello di Montalcino. Rosso di Montalcino fremstilles ofte af de yngre planter og vinens kvaliteter giver i almindelighed et første indtryk af det udtryk druen antager i Montalcino-dyrknings-zonen, men ind i mellem fås vine, der på forbløffende vis overgår langt dyrere Brunello-vine. Mocalis Rosso har mindelser om Brunello i næsen, men har større umiddelbar friskhed og i munden har den rankhed og nerve, og med lidt ilt vinder en særdeles stilfuld vin frem i glasset.

### LOKALITET

Montalcino, Toscana

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Sangiovese Grosso, (Brunello), håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på temperaturkontrollerede ståltanke og vinen lagres dernæst 12 måneder på botti af fransk egetræ og får mindst 6 måneders flaske-lagring før frigivelse.

### OPLEVELSEN

Rubintrød farve. Typetro og klassisk næse med noter af læder og rød frugt, og her er både karakter og raffinement. I munden udvikles vinens harmoni og smagsfyldte og indtrykket forbliver elegant og der er vedholdenhed i afslutningen.

### ASSOCIATIONER

- Ribs, kirsebær, blommer, søsøker
- Læder, bladtabak, urter

### SERVERING

- Pasta med ragu
- Hjemmegjort pizza
- Pappa al pomodoro
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Bedst 5-8+ år fra høståret.

[www.mocali.eu](http://www.mocali.eu)