

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Montepulciano d'Abruzzo Angeli DOP Bove



Bove Angeli Montepulciano.

Forbeholdt HORECA.

Cantine Bove er officielt grundlagt i 1930, hvor man etablerede sig med 30 ha jord, men familien Bove har beskæftiget sig med vindyrkning siden slutningen af 1800-tallet. Ejendommen ligger nær byen Avezzano i provinsen Aquila, i den midt-italienske region Abruzzo, der har kystlinie ud mod Adriaterhavet. Bove ledes nu af Eleuterio og sønnen Dario Bove, der råder over ca. 60 ha vinmarker, men der suppleres med *commerciant*- eller *købmands*-virksomhed, idet der indkøbes druer fra dyrkere, med hvem man har haft et samarbejde i årevis. Samarbejdet med faste underleverandører er med til at sikre en stabil adgang til gode og sunde druer, der med Boves moderne produktionsudstyr transformeres til kvalitetsprægede vine, også i det helt lave prissegment. Vinbruget er således anerkendt for at skabe troværdige og karakterfulde vine, der har et stærkt forhold mellem pris og kvalitet, også for de dyrere udgavers vedkommende og er ydermere også leverandør til Vatikanstaten. De hvide fremstilles på den lokale Trebbiano, eventuelt tilsat en smule Chardonnay, mens de røde, med en enkelt undtagelse, fremstilles af 100% Montepulciano, der således er den vigtigste drue for vinbruget. Montepulciano er Italiens næstmest plantede druesort, der kan give vine, som varierer enormt i både kvalitet og udtryk og den kan således også, modsat mange andre sorter, give virkelig gode, prisrimelige og letforståelige vine. Druen er tykskallet og giver ofte meget farvemættede vine med et moderat indhold af syre og relativt bløde tanniner, og en karakter af mørk, rød frugt – ofte kirsebær og blommer - der har noget næsten animalsk over sig.

Montepulciano d'Abruzzo Angeli er en typerigtig, moderne tænkt vin fra området, der præsenterer både velduft, karakter og en god smagsfylde. Aromatisk opleves noter af sorte kirsebær, blommer og skovbær, som der også er et præg af konfiteret frugt, der suppleres af fadkrydderier, vanilin og kakao. Smagen har fylde og er meget velstruktureret, og her er den typiske bløde og afrundede Montepulcian-karakter og en meget fin længde i smagen. Det er en mørk, saftig og imødekommende fortolkning af vintypen Montepulciano d'Abruzzo, der tilfredsstiller en bred smag og som gastronomisk har den samme alsidighed.

LOKALITET

Provinsen Aquila i regionen Abruzzo, nær byen Avezzano.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Montepulciano

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturkontrollede ståltanke. Vinen lagres dernæst 7 måneder på franske barriques, efterfulgt af 4-6 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubinrød farve og en bærsprudlende næse med diskret afstemte fadnoter. Fyldig, smagsrig og længesmagende. En attraktiv, typet og moderne vin med masser af appel.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blå blomster, sødesker
- Brombær
- Konfiteret frugt, fadkrydderier
- Lakrids

SERVERING

- Antipasti, forretter
- Pasta med ragu, pizza
- Stegt og grillet rødt kød
- Lam
- Fyldige fjerkræretter

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Drikkes ung, indtil 6 år fra høståret, mens vinens friskhed er bevaret.

adriatvinimport.dk

