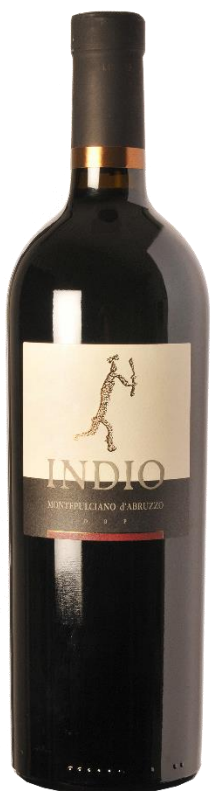


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Bove Indio Montepulciano.

Som navnet Indio indikerer, så henviser det til den indianske figur på etiketten.

Montepulciano d'Abruzzo Indio DOP Bove

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 Indio er en moderne fortolkning af vintypen, der inkluderer 10% Cabernet Sauvignon, som bidrager til det samlede udtryk. Det er en tæt, frugtdomineret vin med både smagsfylde og længde. Næsen præges af moden frugt og noter af sorte kirsebær, brombær og solbær med urtekrydring og et diskret fadpræg. I munden er vinen fyldig, saftig og bærsødmefuld, men også velstruktureret, således at det samlede indtryk er balanceret. Med iblanding af en international druesort udfordres det klassiske Montepulciano-udtryk, idet en ny, men afdæmpet dimension tilføjes. En fortræffelig mad-vin.

LOKALITET

Provinsen Aquila i regionen Abruzzo, nær byen Avezzano.

TYPE

Rødvin

DRUER

90% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturkontrollede ståltanke. Vinen lagres dernæst 10-12 måneder på franske barriques, efterfulgt af 4-6 måneders flaskelagring før frigivelse til salg.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve. Frugtfyldt næse med bærpræg og Montepulciano-karakter, der pirrer sanserne. Cabernet bidrager med diskret solbærpræg og tanniner. Blød og smidig i munden. En velsmagende, middelfyldig vin.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blå blommer, svesker
- Solbær
- Brombær, konfiteret frugt
- Lakrids, vanillin, fadkrydderier

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Drikkes ung, indtil 6 år fra høståret.

adriatvinimport.dk

