

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Montepulciano d'Abruzzo Avegiano Poggio d'Albe DOP Bove



Bove Poggio d'Albe
Montepulciano.

Den mellemste kvalitet fra huset,
hvor man får rigtig meget value for
money.

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 *commerciante*- 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 Poggio d'Albe er en karakterfuld, harmonisk og tiltalende repræsentant for denne vintype. Aromatisk kombinerer den noter af frisk og konfiteret, krydret rød frugt, med et typisk lakridspræg. Der findes især mindelser om brombær, kirsebær og blå blommer. Vinen er moderne tænkt og er let afstemt med fad, fra 7 måneders lagring på franske barriques, der tilføjer vinen et smidigt udtryk og diskrete, frugt-fremhævende noter af kakao og vanilin. Det er en vin af middelfylde, med en blød og attraktiv struktur og fin saftighed i udtrykket. En balanceret, blød og madegnet Montepulciano d'Abruzzo.

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 temperaturkontrolle-
rede stältanke. Vinen lagres der-
næst 7 måneder på franske bar-
riques, efterfulgt af 4 måneder på
flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubinrød farve. Vinen fremviser
et typerigt udtryk med rød,
krydret bærfrugt, og en behage-
lig stofflighed, understøttet af
smagsfylde og en blød struktur.
En charmerende og harmonisk
Montepulciano d'Abruzzo.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blå blommer, svesker
- Konfiteret frugt
- Lakrids, vanilin, kakao.

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Drikkes ung, indtil 5 år fra
høståret, mens vinen friskhed er
bevaret.

adriatvinimport.dk

