

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Trebbiano d'Abruzzo Angeli DOP Bove



Denne Trebbiano støttes af ca. 20% chardonnay som er med til at give lidt ekstra kompleksitet til Trebbianos lyse og æbleagtige karakter. Dejlig frisk vin.

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.

Trebbiano d'Abruzzo Angeli fremstilles overvejende på Trebbiano, af varianterne Trebbiano d'Abruzzo og Trebbiano Toscano. Til denne hvidvin anvendes også ca. 20% karaktergivende Chardonnay, der tilføjer aromatisk kompleksitet, til Trebbianos typisk mere æbleprægede, let neutrale karakter. Chardonnay giver ligeledes mere smagsfyldte og kombinationen giver en attraktiv, let, tør og frisk hvidvin med en uforvansket primærfrugtighed og en bred appel, som også gastronomisk er relativt alsidig, når det angår det lettere køkken. Det er en hvidvin, der skal drikkes for sin ungdoms friskhed.

LOKALITET

Provinsen Aquila i regionen Abruzzo, nær byen Avezzano.

TYPE

Hvidvin

DRUER

80% Trebbiano d'Abruzzo og Trebbiano Toscano, 20% Chardonnay.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturkontrollede ståltanke. Vinen lagres dernæst på ståltanke, for at bevare den uforvanskede primærfrugt, før den tappes på flaske og siden hen frigives til salg.

OPLEVELSEN

Lys gul farve med grønne reflekser. Vinen præsenterer en aromatisk profil med tiltrækkende frugtighed og blomster-noter. Chardonnay tilføjer karakter og et let eksotisk touch. Fin smagsfyldte og nerve i munden. En behagelig, tør, frisk hvidvin.

ASSOCIATIONER

- Hvide blomster, æbler,
- Fersken, ananas
- Noter af tropisk frugt

SERVERING

- Antipasti, forretter, salater
- Lettere pastaretter
- Pizza, lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-11°C, efter behag

POTENTIALE

Drikkes helt ung og frisk.

adriatvinimport.dk

