

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

La Rose de Manincor IGT Manincor



En helt igennem fantastisk rosé af højeste klasse.

Fremstillet efter Saignée-metoden, hvor al saften alene sker ved "afblødning" - altså uden at druerne presses.

adriatvinimport.dk



Manincor drives nu og siden 1991 af Greve Michael Goëss-Enzenberg og hustruen Sophie, men selve ejendommens historie går langt tilbage, og de historiske bygninger fra 1608 er bygget af Hieronymus Manincor, hvis barnebarn giftede sig med en af Grevens forfædre, hvorved de to familiers skæbne for eftertiden var forbundne. Med Grevens overtagelse blev orienteringen lagt om, en ny underjordisk vinkælder blev bygget og hele ejendommens omfattende produktion blev omlagt til et fuldt biodynamisk og bæredygtigt landbrug. Ved hjælp af biomasse- og jordvarmeanlæg har man opnået en CO2 neutral energistatus, uden brug af gas eller olie. Foruden druer dyrkes også frugt, kløver og der fremstilles honning, mv. Manincor producerer også sine egne egefade og træet hertil stammer fra ejendommens egeskove, og det opskårne træ lagres i minimum 3 år før det bliver anvendt til vinfade. Filosofien for vinproduktionen er enkel, men gennemført: Intensiv markpleje med vægt på bæredygtighed og biodynamisk dyrkning – certificeret siden 2009 - for at sikre planternes sundhed og det mikrobiologiske liv i jorden, lave udbytter og minimal intervention i kælderen. Dertil et fokus på unikke naturlige dyrkningssteder, der favoriserer de enkelte varietaler. Vinene, der fremstilles af egne druer fra i alt ca. 50 ha vinmarker, er rene, præcise og udtryksfulde og med stor typicitet for både de røde og de hvide vynes vedkommende.

La Rose de Manincor er en *rosato*, der får sin karakter fra en række forskellige røde druer, dyrket på ejendommens marker i Dolomitterne. Vinen fremstilles i små batches gennem Saignée-metoden – *afblødning* - hvor en *rosato* fremstilles som et biprodukt af en rødvin: Druemost til en rødvin gæres på drueskindene og efter 6-12 timers udblødning, lader man en del af mosten løbe naturligt fra - *afblødning* - og denne most, der har fået farve og sanseproducerende stoffer fra de 6-12 timers maceration har nu antaget en i dette tilfælde klar dyb laksefarve og gæres nu færdig på åbne trægæringsfade, ved delvis brug af den vilde gær fra drueskindene. Resultatet er en delikat, sanseappellerende *rosato* af høj klasse, med noter af jordbær, hindbær og kirsebær, karakterfuld, tør og med en cremet smagsfylde, der opnås fra lagring på de døde gærceller.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol: Seehof, Panholzerhof og Mazzon.

TYPE

Rosè (Rosato)

DRUER

Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah, håndhøstede

UDBYTTE

Ca. 35 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 36.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Fremstillet efter Saignée-metoden, der giver en raffineret rosato og ligeledes giver en rødvin med smag og koncentration, fordi forholdet mellem druemost og -skind reduceres. Se teksten.

OPLEVELSEN

Klar, brilliant dyb laksefarve. Frugtig næse med lyse bær og speziatura/krydring. Frisk, læskende og karakterfuld og der er en inviterende velsmag i afslutningen.

ASSOCIATIONER

• Jordbær, hindbær, kirsebær

SERVERING

• Charcuteri, antipasti
• Lette kødretter, kylling
• Vegetariske retter
• Til haven eller en tur i båden

Serveringstemperatur: 5-12° C.

POTENTIALE

Drikkes ung for sin friske, primærfrugtige karakter.

www.manincor.com