

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Réserve del Conte Vigneti delle Dolomiti DOC Manincor



Réserve del Conte har et ganske bestemt krydret strejf, der især stammer fra druerne Lagrein og Cabernet Franc.

Blød og drikkevenlig vin.

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.

Réserve del Conte udtrykker på mange måder selve ejendommen Manincor, for druerne kommer fra bakkerne omkring den fysiske ejendom og fra marker tæt på, omkring Lago di Caldaro. Disse positioner er varme og ideelle til druedyrkning og sikrer et grundmateriale af meget høj kvalitet. Vinifikation foregår ved at gære druer fra forskellige parceller separat og den alkoholiske gæring finder sted på en kombination af egefade, cementtanke og temperaturkontrollerede ståltanke. De tre druesorter bringes i denne vin til at spille sammen på smukkeste vis og giver en vin med megen lokalkarakter, med en typisk *speziatura* eller *krydring*, der er med til at give et særligt udtryk og den er forunderligt let drikbar og blød i smagen og det tilstræbes at skabe en tør rødvin med frisk frugt og elegance.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, fra marker ved ejendommen og Panholzerhof, begge ved Lago di Caldaro.

TYPE

Rødvin

DRUER

35% Lagrein Scuro (Dunkel); 40% Merlot, 25% Cabernet Franc, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 40 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 80.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring med den naturlige vildgær fra skindene og 10 dages maceration. Vinen lagres i 12 måneder på egefade i forskellige størrelser.

OPLEVElsen

Brillant, dyb rød rubinrød farve. Næse med røde bær, mørkere frugt og krydrede, urtede noter og i munden er der en blød struktur og masser af velsmag.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, urter
- Chokolade, lakrids

SERVERING

- Tagliatelle med ragu
- Fyldige vegetariske retter
- Stegt eller grillet rødt kød
- Lam

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Vel nok bedst 4 -8 år fra høståret.

www.manincor.com