

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Letløbende, frisk rosé på Montepulciano-druen. Den dufter af røde bær, som hindbær, kirsebær og jordbær. Navnet cerasuolo henviser da også til vinnens kirsebærfarve.

adriatvinimport.dk



## Cerasuolo d'Abruzzo Avegiano 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 *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.

Cerasuolo d'Abruzzo fra Avegiano-linien er et godt eksempel på en prisrimelig *rosato* eller rosé, der vidner om berettigelsen for denne vintype. Cerasuolo betyder i grunden "kirsebærfarve" og henviser til nuancen på den færdige vin, men hos Bove har man i de senere år arbejdet med en kortere skind-kontakt for at udtrække lidt mindre farve og lave en lidt lettere *rosato*, og trække vintypen mere i retning af en hvidvin, simpelthen for at gøre den mere yndefuld og appellerende. Her fås en *rosato* med et fint præg af rød bærfrugt med en karakteristisk Montepulciano *speziatura* eller krydring, der er både sommerlig og madegnet.

### LOKALITET

Provinsen Aquila i regionen Abruzzo, nær byen Avezzano.

### TYPE

Rosé

### DRUER

100% Montepulciano

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturkontrollede ståltanke, med kort skindkontakt, for at give en rosato med en relativt lys farve og delikate aromaer. Vinen lagres på ståltanke, og dernæst kort tid på flaske før frigivelse.

### OPLEVELSEN

Lys cerasuolo eller kirsebærfarve. Vinen præsenterer en delikat næse med en sart men distinkt variation af røde bær. Det er en frisk og liflig rosé, der emmer af forårs- og sommer-stemning.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, jordbær, hindbær

### SERVERING

- Antipasti, forretter
- Lette salater
- Lette pastaretter, pizza
- Retter med lyst fjerkræ
- Terrassevin

Serveringstemperatur: 5-11° C, efter behag

### POTENTIALE

Fuldt drikkeklar, og den drikkes udelukkende for sin forfriskende ungdom,