

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Montepulciano d'Abruzzo Avegiano DOP Bove



Bove Avegiano Montepulciano.

Lækker dagligdags rødvin med fine nuancer og en letdrikkelig stil.

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.

Montepulciano d'Abruzzo fra Avegiano-linien er et fremragende eksempel på en prisrimelig, druetyypisk rødvin fra området, der har både velduft og en blød smagsfylde. Aromatisk fornemmes en let krydring i den blomme- og Amarena-kirsebærprægede frugt og efter iltning træder en note af lakrids tydeligere frem. Afslutningen er både afrundet og behagelig og strukturen er således blød og smidig som det er karakteristisk for området, typen og druen. Det er en alsidig, tør rødvin med en bred appel, der fungerer som en glimrende ledsager til pizza og pasta eller en bred vifte af hverdagsretter.

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 temperaturkontrollede ståltanke. Vinen lagres dernæst 4-6 måneder på 25 hl træfade af slavonsk eg, efterfulgt af 4 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubinrød farve. Typetro, krydret bærfrugtig næse med fin sammensathed af kirsebær, blommer, svesker og lakrids. I munden opleves en behagelig smagsfylde, med en moderat, tiltalende struktur og fin friskhed i afslutningen. Det samlede indtryk er harmonisk og det er en tør rødvin med den forventede Montepulciano-karakter.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blå blommer, svesker
- Lakrids

SERVERING

- Antipasti, forretter
- Pasta med ragu, pizza
- Lettere kødretter

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

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

adriatvinimport.dk

