

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Devon Greco di Tufo DOCG Antonio Caggiano



Greco di tufo er en af områdets bedste hvide vine.

Med alderen udvikler vinen "Devon" en fed og næsten olieret tekstur.

adriatvinimport.dk



I regionen Campania, lidt øst for Napoli, ligger Avelino-provinsen (Irpinia) betagende situeret i Amalfikystens bagland, og den omfatter de tre vigtige klynge-liggende DOCG-områder: Taurasi, Fiano di Avelino og Greco di Tufo. Selve Irpinia udgør et stærkt kuperet landskab, der i sig selv er usædvanligt smukt. Caggianos ejendom er grundlagt i 1990 af Antonio Caggiano og ligger velplaceret i selve Taurasi og familien råder nu over 30 ha vinmarker i centrale dele af Irpinia og der laves ca. 180.000 flasker årligt, fordelt på 9 vine. Endskønt han stadig er aktiv, så er det nu Antonios søn Giuseppe, der leder vinbruget, i tæt samarbejde med Professor Luigi Moio, der længe har været tilknyttet som konsulent. Vinproduktionen hos Caggiano fokuserer på rent lokale druer og på de tre DOCG-områder i Irpinia, der er blandt Syditaliens mest interessante, også historisk set. Den blå drue Aglianico, der lidt fortærsket, men dog ganske rammende, kaldes Syditaliens Nebbiolo, anvendes til de røde vine fra Taurasi, der yder nogle af Italiens mest ædle, længelevende, og storslåede vine. En af de afgørende grunde til Caggianos succes skal findes i markarbejdet, hvor bl.a. beskæresaksen ligger godt i hånden, og der er en helt moderne *cantina* med alle nødvendige produktionsfaciliteter, som stod færdiggjort i 2006, og stilen hos Caggiano er en opdateret fortolkning af traditionen, med vægt på typerigtige, rene, frugtbetonede vine, hvor nogle af de mest ambitiøse lagres på barriques. De hvide vine herfra laves alle på autoktone grønne sorter, dvs druer, som Greco, Fiano og Falanghina, der kommer fra området, og især Greco og Fiano yder nogle af Italiens mest anerkendte hvide vine og både de røde og de hvide fra Caggiano er ifølge de toneangivende italienske vinguides blandt de bedste repræsentanter for området.

Greco di Tufo dyrkes højt oppe i den tufholdige, vulkanske jord i distriktet af samme navn og potentialet er DOCG-anerkendt. Greco yder her en ædel vin med unikke blomstermindelser og en skøn smagsfylde og friskhed, men de bedste versioner træder først i karakter efter et par års flaskelagring og antager en mineralsk rigdom og en mere olieret tekstur, og hvis den, som her, vinificeres med henblik på raffinement, så står man med en af Italiens bedste hvide vine.

LOKALITET

Campania, Irpinia, Greco di Tufo, ca. 5,5 ha, ca. 500 moh.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Greco di Tufo, håndhøstede, i midten af oktober.

UDBYTTE

3500 planter/ha, der høstes ca. 6500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, opbinding: Cordone Speronato

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 35.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyret ståltanke ved 14-16° C. Vinen lagres 2 måneder på bærmen på ståltanke og derefter 3 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Gyldengul farve. Noter af urter, grønne oliven, og eksotisk frugt, der vinder i intensitet ved flaske-lagring. Udvikler skøn smagsfylde og dybde med mineralitet og en let olieret tekstur, og der er netop antydningen af en klædelig bitterhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Ferskenblomst, wisteria
- Citrus, kvæde, eksotisk frugt
- Oliven, urter, mandel

SERVERING

- Antipasti og lyst kød
- Delikate fiskeretter
- Linguine al ragu di granchio

Servering: 5 - 9° Celsius

POTENTIALE

Bedst 2-4+ år efter høsten.

www.cantinecaggiano.it