

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Tauri Aglianico Irpinia DOC Antonio Caggiano



Tauri udtrykker Aglianicos ungdommelige side med sin kortere fadlagring.

Domineret af druens primær-frugtige røde bær med krydret baggrund.

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.

Aglianico regnes med Nebbiolo og Sangiovese for en af Italiens tre fineste blå sorter og Tauri giver en ægte oplevelse af den sentmodnende Aglianicos formåen og grundet den kortere fadlagring viser vinen også druens mere primære kvaliteter uden det vinøse præg fortabes: Det udtalte rosenpræg, de røde bær og den mere sort-blå stenfrugt og i munden fremstår vinen velstruktureret, med intensitet og med en raffineret fylde og der er ganske enkelt meget at glædes over.

LOKALITET

Campania, Irpinia, og fra marker i Taurasi, ca. 350 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Aglianico, håndhøstet ultimo oktober og primo november

UDBYTTE

5500 planter/ha, der høstes ca. 6500 kg druer pr. ha.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, opbinding: Cordone Speronato

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 45.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring ved ca. 28° C med moderat lang maceration på temperaturstyret ståltanke. Vinen lagres 6-8 måneder på franske barriques.

OPLEVElsen

Tæt rubinrød farve og med en pirrende floral, krydret, frugtig og sammensat næse og med ægte dybde i den vedholdende smag.

ASSOCIATIONER

- Roser, hyben, hindbær
- Brombær, blomster
- Anis, lakrids, cedertræ, vanilin

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Cosciotto di agnello al timo
- Risotto alla salsiccia
- Tagliatelle al ragu di cinghiale

Servering: 14-16° Celsius

POTENTIALE

Kan henlægges 7+ år fra høst.

www.cantinecaggiano.it