

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Merlettaie Offida DOCG Ciù Ciù



*Et særdeles seriøst bud på druen Pecorino, når den vinificeres alene som her.*

*Med flere lag og en lidt fed/olieret karakter, der udvikles med tiden.*

adriatvinimport.dk



Denne familiedrevne ejendom blev grundlagt i 1970 af Natalino og Anna Bartolomei, og den ligger tæt ved den smukke middelalderlandsby Offida, der er anlagt på en klippehøj i kommunen af samme navn. Offida befinder sig i sydlige del af regionen Marche i midt-Italien, der har kyststrækning ud mod Adriaterhavet. Ciù Ciù, der på dialekt betyder: *Drik, drik*, var Natalinos kælenavn, og vinbruget blev i 1994 overtaget af de to sønner Massimiliano og Walter, og der er blevet lavet økologiske vine her siden 1996, og aktuelt ejer familien 150 ha vinmarker og al produktion er nu certificeret økologisk og vegansk, og det stiller krav til arbejdet i markerne og i kælderen. Områdets klima er varmt og relativt tørt, og markerne er velventilerede, bl.a. grundet nærheden til kysten, og det gør det lettere at dyrke jorden økologisk: Det betyder eksempelvis, at anvendelsen af kobbersulfat i vinmarkerne kan holdes på et minimum, fordi svampesygdomme bedst trives i varme, men fugtige miljøer, og selv om kobbersulfat er tilladt ved økologisk dyrkning, så foretrækker økologer en begrænset anvendelse, da kobber er et tungmetall, der kan ophobes i jorden og som kan skade levende organismer. Gødskning og biodiversitet i markerne sikres bl.a. ved at så særlige planter og blomster mellem rækkerne, såkaldt *sovescio*, eller *grøn gødning*, som siden pløjes ned. Den veganske certifikation betyder først og fremmest, at der ikke bruges animalske produkter til vinfremstillingen, og det handler typisk om eventuelle klaringsmidler. Vinbruget har bl.a. specialiseret sig i lokale grønne sorter som Trebbiano, Passerina og Pecorino og lokale blå sorter som Montepulciano og Sangiovese, men Chardonnay, Pinot Grigio, Barbera og Merlot, m.fl. ses også. Druerne dyrkes på marker nær Offida og nærliggende landsbyer og områder, og vinene er rene, friske og karakterfulde.

Denne DOCG blev først oprettet i 2011 og Ciù Ciù Merlettaie, der laves af ren Pecorino, en sort der regnes for autokton (oprindeligt hjemhørende) for dette område, var formentlig en af grundene til opgraderingen fra DOC. Merlettaie viser sortens format når den tages seriøst, og den dufter i ungdommen skønt af hvide blomster, urter, citrus, kandiseret citrus, grape og våde sten, og besidder en dragende friskhed i smagen, men bliver mere sammensat og olieret efter blot et par år.

### LOKALITET

Marker omkring landsbyerne Offida og Acquaviva Picena, der ligger i Ascoli Piceno-provinsen i den sydlige del af Marche i midt-Italien.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% håndhøstede Pecorino-druer, der dyrkes ca. 280 moh. Der høstes ultimo september.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk og vegansk certificeret. Cordone Speronato-opbinding.

### FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring på mellemstore botti di rovere, (egefade), og lagres på de døde gær-celler i 6 måneder på disse fade, og dernæst 3 måneder på flaske.

### OPLEVELSEN

Dyb strågul farve. Floral, frugtig og med en lethedens intensitet og skøn transparens og stedkarakter i duft og smag.

### ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, urter, citrus
- Gule mirabeller, hvide ferskner
- Mindelser om våde sten

### SERVERING

- Elegante fiskeretter.
- Pighvar med safran-sauce.
- Risotto med Carnaroli ris og safran fra Abruzzerne.
- Arrosto di maiale alle erbe

Servering: 5-8° C, efter behag.

### POTENTIALE

Vinen bør drikkes for sin relative ungdom. Skøn og mere udviklet 2-3+ år fra høsten.

[www.ciuciuatenimenti.com](http://www.ciuciuatenimenti.com)