

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Oris Falerio DOP Ciù Ciù



En dejlig ren og uforvansket vin med masser af primærfrugt, som på charmerende vis giver sig udtryk i denne læskende hvidvin fra Marche.

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 vinframstillingen, 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 friske og sart blomstrende hvidvin fremstilles af tre lokale grønne sorter, hvoraf både Passerina og Pecorino regnes for at have en lokalhistorisk forankring i Ascoli Piceno, og det er en prisrimelig vin, der på denne vis udtrykker sin oprindelse. Den frembringes på ståltanke fordi man ønsker at bevare den uforvanskede primærfrugt, og den slanke, læskende vin vinder mere fylde efter åbning og opskækning, hvis den ikke serveres for kold, og her kan man tilpasse efter behag.

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

Fremstillet af håndhøstede Pecorino-, Passerina- og Trebbiano-druer, dyrket ca. 280 moh.

DYRKNINGSFORM

Økologisk og vegansk certificeret. Cordone Speronato-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med koldgæring på temperaturstyrede ståltanke og lagres kortvarigt på stål før aftapning.

OPLEVELSEN

Strågul farve. Aromatisk med sarte noter af hvide blomster og citrus og i munden med lethed og friskhed i udtrykket.

ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, kamilleblomster
- Citrus, æble, ananas

SERVERING

- Marinerede ansjoser
- Olive all'ascolana
- Lette fiskeretter
- Lette retter med kylling
- Lette retter med grøntsager

Servering: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALE

Vinen bør drikkes for sin friskhed og ungdom.

www.ciuciuinimenti.com