

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Bacchus Rosso Piceno DOP Ciù Ciù



En mørk og næsten kødfuld tæt frugt med den absolutte fokus på friskhed og ungdommelighed.

Bacchus er Ciù Cius basis-Rosso Piceno.

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.

Ciù Ciùs udgangsniveau for Rosso Piceno kaldes Bacchus efter vinens gud i den græske mytologi og fremstilles med Montepulciano og Sangiovese fra Ascoli Piceno provinsen i Marches sydlige del, nær grænsen til Abruzzerne. Man vægter friskheden og den primære frugt i denne vin, hvor Sangiovese anvendes til at give nerve og elegance til Montepulciano-andelen, der yder en mørk og næsten tygbar frugtighed. Det er en klassisk, karakterfuld og betalbar Rosso Piceno med appel.

LOKALITET

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

TYPE

Rødvin

DRUER

Håndhøstede Montepulciano-, og Sangiovese-druer, der dyrkes ca. 300 moh. Der høstes primo oktober.

DYRKNINGSFORM

Økologisk og vegansk certificeret. Cordone Speronato-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring på temperaturstyret ståltanke med ca. 10 dages maceration og lagres efterfølgende på ståltanke.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød farve. Aromatisk med en karakteristisk pebret mørk frugt, og i munden med stof, fast og velsmag.

ASSOCIATIONER

- Krydderier, kirsebær
- Blommer, boysenbær, lakrids

SERVERING

- Maccheroncini di Campofilone al ragù marchigiano
- Svinekam med rosmarin og timian
- Stegt eller grillet rødt kød

Servering: 14–16° C, efter behag.

POTENTIALE

Vinen bør drikkes for sin ungdom.

www.ciuciuinimenti.com