

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Gotico Rosso Piceno Superiore DOP Ciù Ciù



Gotico er en botti-lagret vin med en vis modenhed. En mørk og frugtmættet vin med et lille tannisk bid fra de 30% Sangiovese, der strammer Gotico lidt op.

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.

Rosso Piceno DOP er en vintype, der vinder sit udtryk ved at forene Montepulcianos dybe, mørke frugt med den mere elegante og strukturerede Sangiovese. Ciù Ciùs Gotico er et bud på en sådan *botti-lagret* vin, som smidiggøres og afrundes af opholdet på de store egefade, og den opleves som en mørk, dyb, frugtmættet og fyldig vin med en typisk, let kødfuld Montepulciano tekstur og Sangiovese-andelen tilføjer friskhed og et karakteristisk lidt mere tannisk bid.

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

70% Montepulciano, 30% Sangiovese, der dyrkes ca. 300 moh. Der håndhøstes medio oktober.

DYRKNINGSFORM

Økologisk og vegansk certificeret. Cordone Speronato-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring og maceration på temperaturstyret ståltanke og lagres efterfølgende på *botti di rovere*, dvs store egefade, i 12 måneder.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve. En fyldig, brombær- og kirsebærfrugtig vin med tæthed i smagen og dybde i strukturen.

ASSOCIATIONER

- Krydderier, brombær, blomster
- Røde og sorte kirsebær, lakrids

SERVERING

- Simreretter
- Agnolotti al sugo di arrosto
- Stinco di vitello al vino
- Ovnstegt lam eller svinekød
- Stegt eller grillet rødt kød

Servering: 14-16° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkeklar, men med udviklingspotentiale, 8+ år fra høsten.

www.ciuciuatenimenti.com