

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

San Carro Marche Rosso IGP Ciù Ciù



San Carro er en saftig, sødmefuld og stofrig fremstillet på Barbera, Merlot og Sangiovese. Fløjlsblød og varm struktur, som alligevel formår at give et friskt indtryk.

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.

Ciù Ciù har med Rosso San Carro skabt en ligefrem og primærfrugtdreven rødvin, hvor kirsebærnoterne fra Barbera-andelen straks bemærkes i næsen og Merlot-andelen har givet krop og fløjlstækstur, mens Sangiovese-andelen bidrager med struktur og elegance. I munden opleves vinen stofrig, saftig og med en varm fylde fra de solmodnede druer og grundet friskheden er det ikke en rødvin, der virker tung, og den er alsidig i gastronomiske sammenhænge.

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

40% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Merlot, 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 i 6 måneder på ståltanke.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød farve med violette reflekser. Det er en frugtdreven og saftig rødvin med fylde, karakter og saftighed i smagen.

ASSOCIATIONER

- Krydderier, kirsebær
- Blommer, boysenbær

SERVERING

- Mixed grill
- Frascarelli marchigiani
- Maccheroncini di Campofilone al ragu
- Stegt og grillet rødt kød

Servering: 14-16° C, efter behag.

POTENTIALER

Vinen bør drikkes for sin ungdom, indenfor 5 år fra høsten.

www.ciuciuinimenti.com