

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Tebaldo Marche IGP Ciù Ciù



Ud over Chardonnay og Pinot Grigio tilføjer en lille smule Sauvignon snerten af stikkelsbær og solbærblade.

Middelfyldig med en veldeltaljeret frugt. Tør.

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.

Etiketten antyder, at Pinot Grigio og Chardonnay spiller hovedrollerne i denne smagfulde hvidvin, men ikke desto mindre bemærker man aromatisk straks den lille Sauvignon-andel, der viser sig med antydninger af stikkelsbær og solbærblade, som kompletterer den modne og veldetaljerede frugt og i munden har vinen elegance og friskhed og en tiltalende karakter, og man oplever, at det giver god mening at lave denne *uvaggio* eller *blanding* af de tre internationale druesorter.

LOKALITET

Marker i Ancona-provinsen i den midterste del af regionen Marche i midt-Italien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

Fremstillet af håndhøstede Chardonnay-, Pinot Grigio- og Sauvignon-druer, der dyrkes ca. 250-300 moh. Der håndhøstes i den sidste halvdel af august.

DYRKNINGSFORM

Økologisk og vegansk certificeret. Cordone Speronato-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVElsen

Strågul farve. Næsen er frugtig, nuanceret og udtrykfuld og det er en ren og vellykket blanding af tre karakterfulde druer, der får lov at vise deres primærfrugtige sider i denne ståltankfremstillede hvidvin.

ASSOCIATIONER

- Stikkelsbær, solbærblade
- Citrus, stjernefrugt
- Gule blomster, hvid fersken

SERVERING

- Fiske- og grøntsags-retter
- Spaghetti med pancetta og safran.
- Coniglio in porchetta

Servering: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALE

Bør drikkes for sin ungdom.

www.ciuciuamenti.com