

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP Villa Barcaroli



Denne Riserva frigives sent for at sikre, at vinen fremstår udviklet og givende.

En fedmefuld kirsebærfrugt støttet af en flot struktur med stor vedholdenhed.

adriatvinimport.dk



Denne familieejendom er for nylig blevet erhvervet af Massimiliano og Walter Bartolomei, der også ejer vinbruget Ciù Ciù i Marche (grundlagt af familien i 1970). Villa Barcaroli er en smuk, gammel villa i landejendomsstil fra 1700-tallet, der ligger midt blandt vinmarkerne, og den står for at skulle gennemgå en omfattende renovering, men i kælderen opbevares nogle af ejendommens vine helt tilbage til 1954. Villaen ligger i regionen Abruzzerne, som har kyststrækning ud mod Adriaterhavet, i kommunen Controguerra, ikke langt fra byen af samme navn, og kommunen hører til i regionens nordligste del, ikke langt fra kysten. Vinbruget er både økologisk, vegansk og biodynamisk (Demeter) certificeret. Dyrkningssæsonen i området er typisk varm og forholdsvis tør, og markerne er velventilerede, bl.a. grundet den relative nærhed til kysten, og det gør det lettere at dyrke jorden økologisk fordi svampesygdomme bedst trives i varme, men fugtige miljøer, og det betyder også, at anvendelse af kobbersulfat (Bordeauxvæske), der er tilladt i forbindelse med økologisk dyrkning, kan begrænses. Biodiversitet på markerne sikres bl.a. ved at så særlige planter og blomster mellem rækkerne, og denne beplantning, der kaldes *sovescio*, eller *grøn gødning*, pløjes siden ned og fungerer som næring for vinplanterne. Den veganske certifikation betyder først og fremmest, at der ikke bruges animalske produkter til vinfremstillingen, og det handler typisk om eventuelle klaringsmidler. Man dyrker udelukkende den grønne sort Trebbiano og blå Montepulciano-druer, og der laves blot tre vine, en Trebbiano d'Abruzzo DOP, Montepulciano d'Abruzzo DOP og en Montepulciano d'Abruzzo Riserva. De unge vine er saftige og velmagende, mens Riservaen har et dybere og mere struktureret, modent udtryk.

Villa Barcaroli frigiver denne Riserva sent for at sikre, at den fremstår mere udfoldet og givende. Den præsenterer sig med en mørk, ødsel frugt med intense brombær- og kirsebær-noter, og i munden har den en varme i udtrykket og en typisk, nærmest tygbar tekstur og antydningen af en næsten frugtsiruplignende fedme, og den virker blød og ganske syremoderat og har smidige, men mærkbare tanniner og stor vedholdenhed i smagen.

### LOKALITET

Planterne dyrkes i kommunerne Controguerra og Ancarano i provinsen Teramo, i Abruzzerne i midt-Italien.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Montepulciano d'Abruzzo, håndhøstede primo oktober.

### DYRKNINGSFORM

Vinen er økologisk, biodynamisk (Demeter) og vegansk certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring og maceration på temperaturstyret ståltanke og lagres først 6 måneder på ståltanke, siden i 18 måneder på barriques og dernæst lagres den på flaske.

### OPLEVElsen

Dyb rubinrød farve. Vinen fremstår aromatisk, varietaltro og fuld af smag og i munden opleves en kødfuld tekstur og en næsten marmeladelignende frugtsødme, og der er prægnante tanniner i den velafrundede smag.

### ASSOCIATIONER

- Krydderier, brombær
- Kirsebær, blomster, lakrids

### SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Lam, ovnstegt svinekam

Servering: 15-16° C.

### POTENTIALER

Vinen kan drikkes ved frigivelsen, men kan gennemgå en lang udvikling på flasken.

[www.ciuciuementi.com](http://www.ciuciuementi.com)