

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Montepulciano d'Abruzzo DOP Villa Barcaroli



En indsmigrende frugt med noget mere finesse og elegance end man typisk ser for denne drue.

En hjertelig vin med rigtig god "value for money".

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.

Montepulciano d'Abruzzo laves med stor omhyggelighed, og man tilstræber at skabe en vin med lidt mere raffinement, end der normalt forventes af vintypen. Den fremstår mørk og med en kirsebær-råfrugtighed og en næsten tygbar tekstur, som er karakteristisk for druen, men i munden kan der fremlites indsmigrende noter af konfiterede jordbær og hindbær, og der er friskhed og karakter i smagen. En hjertelig og let drikbar vin til en virkelig god pris.

LOKALITET

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

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Montepulciano, der håndhøstes primo oktober.

DYRKNINGSFORM

Vinen er økologisk, biodynamisk (Demeter) og vegansk certificeret. Opbinding: Cordone Speronato.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring og maceration på temperaturstyret ståltanke og den lagres efterfølgende på stål i 6 måneder.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve. Det er en skønt varietaltro Montepulciano d'Abruzzo, der er lavet i en charmerende stil og med større elegance end det vanligtvis ses for denne vintype.

ASSOCIATIONER

- Krydderier, kirsebær, blommer
- Letsyldede jordbær og hindbær

SERVERING

- Maccheroni alla chitarra med ragù af lam
- Stegt og grillet rødt kød
- Porchetta abruzzese

Servering: 14-16° C, efter behag.

POTENTIALE

Vinen bør drikkes for sin relative ungdom.

www.ciuciuementi.com