

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Trebbiano d'Abruzzo DOP Villa Barcaroli



En karakterfuld Trebbiano der er snorlige i sit udtryk.

Et herligt match til fisk og skaldyr eller bare nydt alene for sin friskhed.

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 Barcarolis Trebbiano d'Abruzzo adskiller sig med sin karakterfuldhed fra det store hav af i bedste fald ret neutralt smagende hvidvine, der frigives under denne DOC, som stammer fra 1972. Det er en ren og vellavet hvidvin, der udmærker sig med sarte æbleblomst- og kamilleblomstnoter og en gul, citrus æble- og ananaspræget frugt, og i munden opleves en fin fylde og en friskhed, der løfter afslutningen. Hvis den drikkes ung, så er det en tiltalende og ligefrem hvidvin, der er god til lette fiske- og grøntsagsretter.

LOKALITET

Kommunerne Controguerra og Ancarano i provinsen Teramo, i regionen Abruzzerne i midt-Italien.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Trebbiano d'Abruzzo; der håndhæstes primo oktober.

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med koldgæring på temperaturstyrede ståltanke og lagres i ca. 3 måneder på stål før aftapning, for at bevare den rene, friske primærfrugt.

OPLEVELSEN

Strågul. En ren og varietaltro hvidvin med sarte blomsterdufte og citrus-aromaer og en let, frisk fylde i smagen.

ASSOCIATIONER

- Hvide blomster, citrus
- Æbler, pære, ananas

SERVERING

- Antipasto di fe gatini
- Vongole veraci su vellutata di zucchini
- Maccheroni alla chitarra med skaldyr
- Gnocchi Caratti
- Pizza Bianco med Pecorino

Servering: 5-8° C, efter behag.

POTENTIAL

Vinen bør drikkes for sin friskhed og ungdom.

www.ciuciuementi.com