

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Rubicone IGT Rosso Gacci

Ejendommen blev grundlagt i 2014 af Sandra Lodi og ligger i Verucchio i den midt-italienske region Emilia-Romagna, små 20 km sydøst for Rimini, der ligger ud til Adriaterhavet. Der er en lang historie med vindyrkning i området, der kan føres tilbage til etruskerne og til i hvert fald 1000 fvt. Navnet Gacci er afledt af det keltiske ord for stedet i 500-tallet, *Gahagi*. Vinbrugets eneste vin hedder Rubicone Rosso IGT og første, frigivne årgang var 2016. Navnet er ingen tilfældighed, for få kilometer derfra flyder floden Rubicone, som Cæsar gjorde berømt d. 10. januar 49 fvt, da han udtalte ordene *alea iacta est, terningen er kastet*, og førte sin hær over floden, vel vidende, at en beslutning var truffet, og at der nu ikke var nogen vej tilbage. Tenuta Gacci ejer 9,3 ha vinmarker, der omgives af omkring 40 ha skove og vild uopdyrket natur. Der er et rigt plante- og dyreliv, og den vinudlagte jord dyrkes økologisk. Det ligger dybt i selvforståelsen her, at vinmarkerne er en del af det større, naturlige økosystem, der omfatter den omgivende flora og fauna, og det skaber en unik biodiversitet, som er med til at give sundere vinplanter. Nærheden til Adriaterhavet giver en marin, termisk indflydelse med kølige vinde, og nærheden til floden Marecchia udøver også en kølende virkning på de vest- og sydvestvendte marker. Området oplever et højt og stabilt antal solskinstimer og alt er lagt an på at udtrykke stedet i vinen, og markerne er opdelt i 13 parceller, der udgør en mosaik af forskellig jord, og der er fortrinsvis tale om variationer af mergel, dvs kalkholdig lerjord, og skrænternes hældninger varierer mellem 10% og 25%. Hver parcel er beplantet med en druesort, og der praktiseres præcisionsvindyrkning, relativt til den enkelte parcel, som høstes separat, og druerne vinificeres og lagres efterfølgende også adskilt, indtil vinen endeligt samles og blandingen varierer lidt år for år.

Vi har været med siden fremkomsten af den første Rubicone i 2016. I 2016 blev der lavet 9000 flasker, mens der i 2017 blev lavet 9600 flasker. Resultatet er en kraftfuld, men også elegant vin, med mange lag. Rubicone er en vin med umiddelbar velsmag, der præsenterer sig smukt i ungdommen, men vinen kan også forventes at være ganske gemmeværdig. Idealet for Sandra Lodi er, at vinen er som *una passeggiata in vigna, en vandring gennem vinmarken*.



Gacci Rosso Rubicone en særdeles ambitiøs vin med både elegance og mange lag. Et enestående projekt af ejeren Sandra Lodi, hvis fulde fokus lægges i denne eneste vin fra ejendommen!

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Lokaliteten kendes som Gacci og ligger i Verrucchio i Emilia-Romagna, små 20 km sydøst for Rimini ved Adriaterhavets kyst.

TYPE

Rødvin

DRUER

60% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot og 5% Ancellotta.

DYRKNINGSFORM

Økologisk certificeret i 2018.

FRA MOST TIL VIN

De sorterede drueklaser afstilles, men druerne presses ikke og fyldes i gæringstankene. Gæringen starter spontant med den vilde gær fra skindene, og der er tale om en dobbelt proces, der kendes som semi-carbonisk maceration: De nederste druer, der knuses af vægten, spontangærer og den frigivne kuldioxid starter en intracellulær gæring i de hele druer, der til sidst brister. Macerationerne varer typisk 22-27 dage, og vinene lagres i 18-28 måneder på tykke 500 liters fade af slavonsk eg og samles efterfølgende.

OPLEVELSEN

Det er en enestående vin, fra et unikt dyrkningssted i Emilia-Romagna.

ASSOCIATIONER

- Krydderier, grafit, solbær
- Blommer, lakrids, læder, tobak

SERVERING

- Pappardelle med ragu
- Bistecca alla Fiorentina

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Meget lagringsværdig.

www.tenutagacci.com