

Adanti, Montefalco Rosso DOC 2014

Vinifikation:

Druer: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 5% Barbera, 5% Merlot og 5% Cabernet Sauvignon.

Terroir: Druerne til denne vin stammer vinmarker placeret i Bevagna. Stokkene vokser i 230 meters højde i jordlag med megen ler og kalk. Markerne er primært med sydøstlig eksponering. Beplantningstætheden er på 3000-5000 vinstokke pr. hektar.

Høst: Druerne til denne vin høstes i hånden. Dette arbejde foregår fra midten af september og ind i den første uge i oktober.

Lagring: Efter høst fjernes stilk og kvas fra druerne, som herefter macererer på ståltank ved en temperatur på 28 grader i 4 uger. Gennem disse uger udføres der en løbende "pump over-teknik" hvor mosten fra bunden af tanken hældes over drueskindet i toppen af tanken. Dette giver en vin med højere ekstraktion og dermed mere intens farve. Mængden af tannin vil også stige betydeligt pga. øget skindkontakt. Vinen hældes herefter på fade og lagres i 12 måneder før frigivelse.

Bonusinfo: Denne vin er "lillebror" til Montefalco Rosso Riserve DOC. Dvs. at den har samme karakteristika og druerne er næsten identiske. Men denne vin ligger ikke helt så længe på fad.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rød med kastanjebrune nuancer.

Duft: Vinen har en utrolig indsmigrende duft af mørke frugter, blomster og krydderier. Syrlige brombær og sødlige solbær og blomme forenes elegant med skønne noter af røget kød, balsamicoeddike tilsat en smule friskkværnet sort peber. På trods af vinens alder viser næsen stadig utrolig flot frugt, mens man samtidig kan fornemme de skønne noter af tørrede tobaksblade, som vinen har udviklet, siden den blev hældt på flaske.

Smag: Vinen virker tør i munden men med bløde afrundede tanniner. En behagelig syre giver de mørke frugtnoter et behageligt modspil og får hele vinens udtryk til at virke frisk. Frugter fra duften skinner også klart igennem på vinens palette, og bibringer smagen en lækker fløjsblød smag. En dyb og lækker smag som skaber dybde og kontrast til vinens flotte syre. Et helt igennem flot glas rødvin med et herligt "Italiensk bid".

Håndtering:

Gemmepotentiale: 2016-2022

Serveringsforslag: En fantastisk velsmagende vin som kan parres med mange forskellige retter. Prisen afspejler en god hverdagsvin, og den fungerer rigtig godt til mange af de krydrede retter, som man kunne spise i hverdagen - f.eks. lasagne, spaghetti bolognese mm. Men *kvaliteten* sikrer, at du heller ikke behøver at være nervøs for, hvorvidt vinen "falder igennem" når gæsterne kigger ind til en bid mad. Tøv ikke med at smide denne saftige vin på bordet, når naboerne kigger over til en grillet bøf lørdag aften.

Serveringstemperatur: Ca. 16-18 grader.