

# Adanti, Sagrantino de Montefalco DOCG 2012

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Sagrantino.

**Terroir:** Druerne til denne enkeltmarksvin stammer en vinmark placeret i Bevagna. Stokkene vokser i 250 meters højde i jordlag med megen ler og kalk. Marken ligger med sydøstlig eksponering. Beplantningstætheden er på 3000-5000 vinstokke pr. hektar

**Høst:** Druerne til denne vin får lov at hænge lidt længere tid end druerne til deres lettere og billigere vine. Druerne høstes i hånden i midt oktober, hvor druerne modenhed toppe. Når druerne får lov at hænge så længe bibringer det en dybde til vinens udtryk som er meget signifikant for disse vine. Det er denne dybde, som af og til beskrives som sødmefuld, hvilket er temmelig misvisende. Vinene er knastørre med højt tanninindhold og relativ høj alkoholprocent.

**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 store egetræsfade og lagres i 30 måneder i store fade på 3000 liter. Herefter ligger vinen 24 måneder på flaske i vinhusets kældre før frigivelse.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Mørkerød og meget ekstraheret farve.

**Duft:** Vinen har en fyldig og tæt bouquet af mørke frugter. En massiv og eksplosiv duft af blommemarmelade, brombær og syrlig rødkål. Man fornemmer i næsen tydeligt, hvorledes de senthøstede druer bibringer den færdige vin en dybde af tørret frugt, som er svær at finde i andre vine – det skulle da lige være Amarone. Frugten er langt mere henkogt end frisk, så her er altså ikke tale om vin med elegance – tværtimod! Næsen har en utrolig power! Som en tsunamibølge strømmer den mørke og fuldfede duft op af glasset.

**Smag:** Vinen har en utrolig intens smag som fylder hele munden. Smagen er knastør med medium+ syre og høj tannin. Vinens høje alkohol pakkes flot ind i en varm og behagelig frugt som varer ved – længe! Noter af bitter chokolade titter frem på vinens finish. En kraftig men vellavet vin som uden tvivl er et tiltrængt frisk pust til de folk, som værdsætter kraftige vine ala Amarone.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2018-2028+

**Serveringsforslag:** Pga. det høje tanninindhold så parres denne type vin bedst med mad med højt proteinindhold - f.eks. kød med høj fedtprocent. Tannin binder sig til proteinstoffer og man undgår derved at vinen binder sig for meget til gummerne og virker snerpene. Server gerne til grillet ribeye eller italiensk tapas med krydrede pølser med højt fedtindhold. Undgå tilbehør som er sødt - sukkeret vil få vinen til at virke mere tør, sur og snerpene end den i virkeligheden er. Vær obs. på at noget ost faktisk kan have samme effekt på rødvin. Det betyder ikke at, at man ikke må servere ost hertil (smag og behag), men ost vil i de

fleste tilfælde spille bedre sammen med hvidvin. Vil man servere ost til vinen bør man fokusere på blåskimmeloste – Stilton eller Rochefort. Gem brien væk, da den vil bibringe ubehagelige og metalliske noter til smagen i vinen.

**Serveringstemperatur:** Vores anbefaling er at serverer denne vin en smule afkølet. Så vil den virke mere frisk og frugtig og uden at alkoholen tager over. Server ved ca. 14-16 grader

**Score & priser:**

- Wine Enthusiast: 92 points
- Robert Parker 89 points
- "Vino Slow" Guida Slow Wine 2018
- 2018 Gilbert & Gaillard 91/100
- 4 stars Vinibuoni d'Italia 2018