

Di Sipio, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOP 2019

Vinifikation:

Druer: 100% Montepulciano

Terroir: Druerne vokser i 300 meters højde over havets overflade med en beplantningstæthed på 6250 stokke pr. hektar.

Høst: Der høstes i hånden og druerne bringes med det samme tilbage til vingården hvor kun de bedste druer indgår i den færdige vin.

Lagring: Mosten separeres fra skindet og kvaset og vinen fermenteres herefter i temperaturstyret ståltanke. Vinen ligger herefter på stål og fad indtil vinen hældes på flaske.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb kirsebærrød.

Duft: En helt igennem vidunderlig næse der øjeblikkeligt sender tankerne hen på sommerens lune aftener på terrassen foran grillen. Vinen brillerer med en bouquet, der opererer på flere lag, hvilket faktisk er sjældent for rosévine i almindelighed. Her er der både frugt, blomster og krydderier i næsen. Bouqueten åbner med en fuldstændig sensationel og lækker mixtur af sødlig rødfrugt blandet med indsmigrende florale noter. Kirsebær, jordbær og hindbær kæmper en ligevægtig kamp om at undslippe glassets vægge. De smelter sammen med blomstrede noter af friske rosenblade i vand, fennikel og anis, mens krydrede noter af friskkværnet sort peber, lakrids og en smule tobak på smukkeste vis "knækker" sødmen fra frugten.

Smag: Rosévine bliver tit meget søde og intetsigende. Det er sjældent at disse vine udviser kompleksitet eller nerve. Men denne vin er en undtagelse – det her er ligefrem vinøst. Med dens volume og fylde i munden viser denne rosé muskelkraft man sjældent ser. Som at få en teskefuld af den sukkerholdige råsaft der dannes i bunden af en skål friske sommerjordbær med sukker på, så smager denne vins koncentrerede noter af frugt bare himmelsk. Den sødlige rødfrugt udfordres af vinens krydrede noter, alt imens vinens uimodståelige frugtsyre sammen med vinens mineralske fingeraftryk skaber et frisk men stenet udtryk af nyligt faldent sommerregn over våde knuste sten. Uhørt høj kvalitet!

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022

Serveringsforslag: Server vinen til retter med lyst kød. På grund af vinens krydrede karakter vil den sagtens kunne matche både grillet og krydret kød. Prøv vinen til grillede svinekoteletter/svinemørbrad serveret med sommersalat blandet m. friske syltige skovjordbær, fadlagret balsamico og friskkværnet sort peber, hertil serveret med nyopgravede danske kartofler m. krydderurtesmør.

Serveringstemperatur: Ca. 12 grader