

Adanti, Montefalco Rosso DOC 2015

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: Det her dufter bare godt. En klassisk italiensk næse, med et ærketypisk og old-school islæt af animalske læder og ruskind. Dette balanceres ud med lækker, frisk og rødfrugtig note af kirsebær. De syrlige kirsebær skaber sammen umodne blomster og mørk balsamico en næse, som fremstår livlig og vibrerende. Noter af mørk chokolade smelter sammen med røgede noter af udbrændt lerkrug. Skøn italiensk næse.

Smag: Frugten virker på paletten en anelse mere mørk, tæt og kompakt. De krydrede noter går igen i smagen, og skaber sammen med den mørke frugt og vaniljen fra fadet et herligt og kontrastfyldt udtryk med imponerende spændvidde. En anelse grøn tomatstilk og noter af tørret krydderurter bibringer smagen et perfekt doseret bittert udtryk. Et uhyre lækkert tanninbid, der giver vinen nerve og struktur. Syren bringer livlighed til smagen. Og som frugtsmagen klinger af, overtages denne af de herlige røgede noter, som står tilbage på vinens finish som små røgsignaler fra et udbrændt lejrbrål.

Håndtering:

Gemmepotentiale: 2021-2022

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. 14-16 grader.

Vinen har fået flg. priser:

- Houlbergs Vinblog: 5/7 points