

Adanti, Montefalco Rosso Riserve DOC 2013

Vinifikation:

Druer: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino og 15% Merlot.

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.

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 store egetræsfade og lagres i 30 måneder. Herefter ligger vinen mindst 12 måneder på flaske i vinhusets kældre før frigivelse.

Bonusinfo: Denne vin er "storebror" til Montefalco Rosso DOC. Dvs. at den har samme karakteristika og druerne er næsten identiske. Men denne vin er "Riserve" og ligger således markant længere tid på fad.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rød farve med kastanjebrune nuancer.

Duft: Duften i denne vin bærer samme fingeraftryk som dens lillebror, Montefalco Rosso DOC. Men her er det virkelig tydelig hvordan fad kan intensivere vinens udtryk markant. Solbær, brombær og blomme strømmer op af glasset. Og ligesom det er tilfældet med Montefalco Rosso, så holdes den varme frugt og de krydrede noter i denne Riserve godt på plads af vinens syrlige noter af fadlagret balsamico. Frugten virker i denne vin tættere og især noterne af vanilje og tørrede tobaksblade er mere præsente i denne vin.

Smag: I smagen viser vinen en sand magtdemonstration i power og slagkraft. De krydrede noter af tørrede krydderurter og peber skæres igennem den mørke frugt som en kniv gennem smør. Selvom vinen har masser af kraft og fylde, så følger den saftige mørke frugt trop og skaber således en varme og blødhed om vinens samlede udtryk. Syren bibringer vinen både tyngde og længde – denne vin besidder et meget langt finish, som ellers er svær at finde i denne prisklasse.

Håndtering:

Gemmepotentiale: 2018-2026+

Serveringsforslag: En fantastisk velsmagende vin som kan parres med mange forskellige retter. I udtrykket minder den meget om sin lillebror - Montefalco Rosso. Derfor vil vinen som udgangspunkt også matche de samme retter - herunder lasagne, spaghetti bolognese samt krydret grillkød. Dog er denne vin mere intens, fyldig og vedvarende i smagen. Dette er fordi vinen er en Riserve, og derfor ligger markant længere på fad. Derfor bør man som udgangspunkt forsøge at få endnu mere "saft og kraft" i maden så denne bedre kan hamle op med den store fylde, som vinen har. Overvej derfor at anvende lækre hjemmelavede marinader med masser af krydderier, hvis du vil bruge vinen til grillet kød. Brug kraftige hjemmelavede kyllinge/oksefonder og hjemmelavet tomatsauce (på friske solmodne tomater) hvis menuen står på f.eks. lasagne eller spaghetti bolognese.

Serveringstemperatur: Ca. 16-18 grader.