

Adanti, Montefalco Sagrantino Il Domenico DOCG 2008

Vinifikation:

Druer: 100% Sagrantino.

Terroir: Druerne til denne vin stammer fra en vinmark beplantede med de ældste vinstokke i hele området omkring Colciminobakkerne. Druerne vokser i 350 meters højde over havets overflade og marken har vestlig eksponering. Stokkene vokser i et meget kalkholdigt terroir bestående hovedsagligt af sand og ler. Der plantes med en beplantningstæthed på 4000 stokke pr. hektar.

Høst: Druerne til denne vin høstes i hånden. Dette arbejde foregår den anden uge i oktober.

Lagring: Efter høst fjernes stilk og kvas fra druerne, som herefter macererer på ståltank ved en temperatur på 28 grader i 30 dage. 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 36 måneder efterfulgt af 24 måneders flaskelagring før frigivelse.

Bonusinfo: Navnet "Il Domenico" er en hyldest til vinhusets grundlægger: Domenico Adanti.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rød med kastanjebrune nuancer.

Duft: Det er ikke så tit, at man støder på vine lave på 100% Sagrantino. Endnu sjældnere sker det, at man støder på disse vine, hvor vinen faktisk er drukkemoden. Men med denne ældre "model 2008" gives her en unik mulighed for "åbne kølerhjelmene" på disse lagrede vine, og herved opleve det potentiale, som disse vine besidder. Her er en unik mulighed for at prøve en bouquet, som placerer sig midt i spændingsfeltet mellem primære, sekundære og tertiære noter. Midt i epicentret af hele vinens duftprofil, står de sekundære fadnoter tydeligt frem. Vinen har med dens 36 måneders fadlagring tydelige egefadnoter, hvor både vanilje, mørk chokolade og bitter espressokaffe buldre frem fra glassets mørke undergrund. Rundt om denne akse cirkulerer vinens skønne mørke frugtnoter af sommermodne solbær der kolliderer med intense dufte af syrlige noter af blommekompot. Trods de mørke frugtnoter står disse i en herlig kontrast til vinens enorme dybde, der kun fremhæves yderligere med vinens begyndende tertiære noter. Man fornemmer skønne udviklede noter af nærmest kemisk karakter. Dufte af autolak titter frem og blandes med noter af muld og våd efterårsskovbund. En kraftig duft, men også en helt igennem unik oplevelse.

Smag: Vi har her at gøre med en vin, med rigtig mange hestekrafter. Som at opleve et "knock out" af Mike Tyson iført en fløjlshandske fremstår smagen både kraftig og blød på en og samme tid. Der er skruet godt op for alle parametrene her! Høj syre, høj tannin, høj alkohol men stor smag! De mørke frugtnoter går igen på paletten. Vinen besidder stadig masser af frisk syre, og fordi vi her har at gøre med en vin på 100% sagrantino, så er det heller ikke overraskende, at denne vin trods dens alder stadig besidder et meget højt niveau af tannin. Men også netop pga. denne alder, så fremstår alle smagsnoterne alligevel afrundede og fløjlsbløde.

Håndtering:

Gemmpotentiale: 2021-25

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 snerpende. 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 snerpende 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: Ca. 16 grader.

Vinen har fået flg. priser:

- Houlbergs Vinblog: 5/7 points