

Adanti, Arquata Umbria Rosso IGT 2012

Vinifikation:

Druer: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Barbera

Terroir: Druerne til denne vin stammer fra 2 forskellige vinmarker som begge ligger ca. 250 meter over havets overflade. Disse marker har både sydlig og nordvestlig eksponering. Jordlagene i disse marker er meget kalkholdige og giver god kompleksitet til denne vin. Beplantningstætheden er på 3000-5000 vinstokke pr. hektar.

Høst: Høsten til denne vin påbegyndes i starten af september og strækker sig helt ind i oktober. Alle druer høstes ved håndkraft.

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 lagres i 30 måneder på små egefade (barriques) og lægges herefter i dvale i et år. Dette foregår i vinhusets kældre.

Vinens udtryk:

Farve: dyb rubinrød med brune nuancer.

Duft: I centrum af denne vidunderlige bouquet, står en skøn og særdeles behagelig duft af røde saftige blomster og brombær. Frugten væves smukt sammen med en nærmest eventyrlig floralitet af sarte violnoter, alt imens krydderier af salvie og en anelse eukalyptus støtter solidt op bouquetens kerne. Hele herligheden pakkes flot ind i dybe animalske noter af ymer og lufttørret kød, som bibringer vinen et nærmest cremet karaktertræk.

Smag: Den mørke frugt går hånd i hånd med vinens krydrede smagsprofil. Med bragende intensitet krydres den modne frugt med peber og bibringer vinens palette en skøn varme, der fylder godt ud i munden. Vinens høje indhold af tannin strammer godt op om de tunge frugtnoter og sikre at det hele ikke falder sammen. Adanti formår med denne vin endnu engang at skabe en udtryk med et overraskende langt finish. Syren er med til at rydde godt op i munden og står på vinens finish mutters alene, klar som en funklende stjerne på en mørk nattehimmel – flot og eminent afslutning på en stor smagsoplevelse.

Håndtering:

Gemmepotentiale: 2016-2023

Serveringsforslag: Vinens mørke frugt, høje alkohol og moderate tannin kalder på noget mad med mere power, saft og kraft. Engelsk bøf med bløde løg ville være himmelsk. Prøv også at matche denne vin med langtidssimret, kraftige og krydrede gryderetter – helst på oksekød eller lam. Vinen vil også kunne klare at blive serveret til retter lavet på vildt.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.