

Decugnano Dei Barbi, Mare Antico 2017

Vinifikation:

Druer: 55% Grechetto, 20% Vermentino, 20% Chardonnay og 5% Procanico.

Terroir: Vinstokkene til denne vin er plantet 2-5 millioner år gamle jordlag som stammer helt tilbage fra en epoke i tertiærtiden, som kaldes "pliocæn". Jorden er maritimt hævet havbund (sand og ler) og er derfor rig på fossiler, havskaller og østersskaller. Druerne vokser i 300 meters højde på vinmarker der også er rig på kalk. Kalken giver næringsstoffer til druerne mens den lerholdige jord hjælper til med at holde på vandet i de tørre perioder. Markerne har sydvestlig og sydøstlig eksponering. Komplekse vejrforhold med daglige temperaturvariationer, giver et mikroklima i vinmarkerne, hvor druerne har unikke betingelser, til at skabe kompleksitet til den færdige vin.

Høst: Alt arbejde i marken udføres ud fra en vision om at bæredygtighed og sunde vinstokke kommer i første række. Det betyder bl.a. at der ikke anvendes insekticider, kemisk gødning og andet ukrudtsmiddel. Det årlige høstudbytte ligger på ca. 5-7 tons pr. hektar - alt efter vinmark.

Lagring: Druerne presses let vha. En pneumatisk presse. Den alkoholiske gæring foregår på ståltank ved lav temperatur i et par uger. Herefter tilbringer vinen et 6 måneder på ståltank, før den frigives.

Vinens udtryk:

Farve: Lys farve.

Duft: Intensitet, elegance og mineralitet forenet i et sandt festfyrværkeri af en bouquet. Denne vin har flere tangenter at spille på og dermed flere lag af kompleksitet. Sødlige noter af kandiseret citrusfrugt væves smukt sammen med fuldfede og cremede noter af tropisk frugt og skaber herved et solidt fundament af lækende frugt. Som en let kølig brise fornemmes vinens florale noter af hvide blomster, der sammen med lifflige noter af sødlig krydret pibetobak bibringer næsen en nærmest æterisk dimension.

Smag: Vinens skønne citrusnoterne dominerer fra første sekund smagen, som samtidig understøttes af en knusende mineralitet af salt og kalksten. Syren giver frugten og mineraliteten en rygrad, friskhed og dybde som man sjældent ser udenfor de klassiske områder såsom Chablis. Med denne vin lykkedes det faktisk Decugnano Dei Barbi at skabe en unik vin, der, selvom den ikke ligner en vin fra Chablis, trods alt deler enkelte karakteristika med dette område.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2023+

Serveringsforslag: Et oplagt match ville helt klart være østers. Vinens noter af kalksten og salt vil komplimenterer de friske saltvandsøsters – især hvis de serveres med citrusvinaigrette da også vinen har tydelige noter af citrusfrugt. Alternativt vil den også fungere eminent til spanske retter fra Middelhavet – f.eks. paella eller små tapasanretninger på skaldyr.

Serveringstemperatur: Ca. 8-10 grader.

Score & priser:

- Gambero Rosso: 3 glas.
- Robert Parker: 90 points.
- James Suckling: 92 points

