

# Di Sipio, Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP 2013

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Montepulciano

**Terroir:** Druerne til denne vin vokser på stokke der er plantet i ca. 300 meters højde over havets overflade. Stokkene vokser med en beplantningstæthed på 6250 stokke pr. hektar.

**Høst:** Druerne til denne vin høstes i hånden og bringes med det samme tilbage til vingården, hvor herefter kun de bedste druer udvælges.

**Lagring:** Mosten macererer længe på skindet, og dette ses tydeligt på den mørke og ekstrakteret farve den færdige vin får. Vinen lagrer både på ståltank og fad.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Mørkelilla farve tangerende til sort.

**Duft:** Næsen besidder en nærmest uigennemtrængelig tæt frugt af henkogte kirsebær og blommer. De sødlige noter af vanilje, kaffe og neliker virker svært tillokkende og giver bouqueten tyngde og fylde. Noter af yougurt og fløde får frugten til at virke nærmest "dessert-agtig" i dens cremede fylde – som kirsebærsmørcreme på en chokoladecake.

**Smag:** Paletten viser både en god mængde syre og tannin. Men frugten pakker det hele flot ind og får vinens samlede udtryk til at virke lækende og saftigt. Frugten er fuldfed og moden og giver vinen en omfavnende tekstur med stor viskositet. På trods af den fuldmodne frugt, så står vinens balance takket være tannin og syre utrolig fokuseret og knivskarpt. Vinens sprøde syre giver vinen en livlighed, som får alle smagsreceptorerne på tungen til at vibrere og resonere i perfekt harmoni med alle vinens individuelle dele.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2016-2025

**Serveringsforslag:** Klassisk italienske retter som pasta og tomatsauce eller pizza. Men prøv endelig også at servere vinen til gammeldags oksesteg med søde rysteribs. De syrlige ribs vil sammen med den søde og karamelliserede sukker fint komplimentere vinens duft af marmeladefrugt og vinens livlige syre. Vinen vil også fungere fint til bøf stroganoff.

**Serveringstemperatur:** Ca. 16 grader

## Score & priser:

- Guldmedalje ved Gilbert & Gaillard International Competition 2016