

Podere Lamberto, Nobile de Montepulciano DOCG 2015

Vinifikation:

Druer: 80% Sangiovese, 20% Canaiolo og Colorino

Terroir: Druerne til denne vin vokser på to marker som begge er placeret ca. 550 meter over havets overflade. Markerne udgør i alt 2 hektar. Den første mark, husets historiske mark, har østvendt eksponering. Her gror druerne under særlige klimatiske forhold der skaber god ventilation på alle tider af døgnet. Dette er særligt en fordel idet man har valgt at dyrke alle druerne til denne vin økologisk. Dvs. at naturen selv hjælper med at fremme druerne vækst og at der ikke behøves at tage "drastiske midler i brug" i vinmarken for at undgå skimmel og råd. Især om morgenen er solen med til hurtigt at få nattens dug på alle vinstokkens druer og blade til at fordampe. På denne mark vokser der Sangiovese, Canaiolo Nero, Mammolo og Colorino. Den anden mark har sydøstlig eksponering. På denne mark er beplantningstætheden på ca. 4400 stokke pr. hektar. Her vokser der Sangiovese, Colorino og Merlot. Alle stokkene beskæres på de to marker. Herudover udføres der "Green Harvest", hvor man fjerner de grønne og umodne drueklase på stokkene. De få drueklase der er tilbage på stokken kan under modningen således få det optimale udbytte af vinstokkens næring. Dette medfører en vin med meget intensitet men også med et meget lavt høstudbytte.

Høst: Druerne til denne vin høstes i første halvdel af oktober. Druerne plukkes i hånden og lægges i små kasser. Kun de bedste og mest modne druer plukkes og bringes herefter til vingården.

Lagring: Efter høst fjernes druerne fra stilkene og presses blidt hvorefter den rå druesaft med det samme overføres til ståltanke hvor den alkoholiske gæring startes. Denne proces tager ca. en uge efterfulgt af en længere maceration på hele 3 uger, hvor mosten ligger på drueskindet og ekstraherer farvepigment og tannin fra drueskindet. 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. Herefter startes den malolaktiske gæring som afsluttes inden december således at vinen klar til at komme på fad. Vinen ligger 12 måneder på store egefad på 10.000 liter. Til sidst fyldes vinen på flaske hvor den gemmes 6 måneder før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: En tæt mørkerød farve i glasset, som bliver gradvist lysere jo længere man kommer kanten af glasset.

Duft: En herlig landlig næse som både viser dybe noter af lidt henkogte blomster samt en beskidt note af mødding el. kostald. Vinen kan i starten også have lidt grøn næse af grene. Men denne note dæmpes betragtelig med lidt dekantering. Selvom duften har præsentative noter af henkogt blomme, så ligger duften milevidt fra den duft af blomme, som man ser i f.eks. Amarone. Duften er mere spids, afstemt og slank. Og på trods af de dybe noter af frugt, så har den stringente profil i næsen samtidig givet et fingerpeg om, at denne vins smagsprofil har masser af syre og rygrad.

Smag: Smagen er tør og forholdsvis høj syre og presentative tanniner. En meget intens og kompakt smag hvor både alkohol og tannin pakkes smukt ind i de fløjsbløde noter af mørk frugt og krydret tobak. Takket være en skøn og vibrerende syre, så har vinen en lang eftersmag som er vedvarende. Bedst som man tror vinens smag af frugt og fad er ved at klinge af, så overrasker vinen i en smuk finale af skøn og syrlig balsamicoeddike.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2017-2024

Serveringsforslag: Det perfekte match til disse vine vil være retter med egnsbestemte ingredienser - dvs. tomatbaserede pastaretter med lokale krydderurter. Oplagte valg vil også være pizza, charcuteri, tapas og oste. Men vinen vil også kunne klare lidt fyldigere retter med svin, lam og fjerkræ - blot husk at få de lokale toscanske ingredienser i spil i retten.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader