

2024 Tesoro Rosso

Roots

Roots

Roots samarbejder med vinproducenter i flere lande om at udvælge vine, der udgives under Roots' eget navn og etiket. Producent, druer, område og fremstilling kan derfor variere fra vin til vin. Projektet arbejder med fire principper om dyrkning, transport og aftapning, pris og kvalitet, og hver vin skal opfylde mindst to. Den fælles linje ligger i udvælgelsen, mens den konkrete oprindelse altid følger den enkelte vin.

Italien

Italien strækker sig fra Alperne i nord ned langs Appenninerne til Sicilien og Sardinien, og vin dyrkes under meget forskellige forhold. Højde, kystnærhed, bjergskråninger og lokale jordtyper gør, at landet rummer alt fra kølige, syredrevne vine og mousserende specialiteter til modne, kraftige rødvine og søde vine. Den store styrke er mangfoldigheden af lokale druesorter, blandt andet Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Montepulciano, Aglianico, Garganega, Verdicchio og Fiano. DOCG og DOC er italienske betegnelser inden for EU's DOP-system, mens IGT svarer til IGP; hver oprindelse følger sit eget regelsæt. Italien har derfor ikke én samlet vinstil, men et tæt net af regionale traditioner, druer og steder.

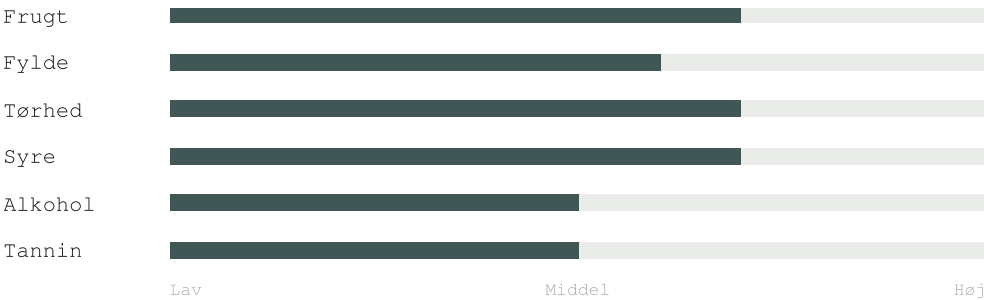
Vinen

Tesoro Rosso 2024 er lavet på 80 % Sangiovese og 20 % Montepulciano fra økologisk dyrkede marker i Syditalien. Den sandede, kalkholdige jord giver et fast modspil til druernes modenhed. Sangiovese danner vinens friske og ranke rygrad, mens Montepulciano tilføjer farve, fylde og en blødere midte. Den moderate alkohol holder udtrykket saftigt og ligefremt. Resultatet er en tør rødvin med middel fylde, mild tannin og en harmonisk, afrundet struktur.

Primære aromaer:	Kirsebær, brombær, krydderier og mineralitet.
Madforslag:	Prøv til braiseret oksekød med tomatsose og krydderurter.
Servering:	Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Sangiovese,
Montepulciano



Italien