

2018 Sangiovese "Maramia", Tenuta Mara, Emilia-Romagna

Tenuta Mara

Giordano Emendatori grundlagde huset i 2000, og opkaldte det efter sin kone.

Tenuta Mara laver vin efter de biodynamiske principper + lidt ekstra.

Vingården og markerne er fyldt med passionen for musik og kunst, og ligesom værket på etiketten står i marken, så vokser stokkene til toner fra Mozart, da man mener at musikkens rytmer er vigtige for planterne.

Emilia-Romagna

Emilia-Romagna ligger centralt i Norditalien. Jordbunden er generelt frugtbar, hvilket ikke er positivt i vinsammenhæng, da stokkene helst skal kæmpe for næring, for at give vine med kompleksitet. Derfor bliver der produceret meget bulkvin og billig Lambrusco i Emilia-Romagna. Men alle steder hvor der produceres dårlig vin, er der selvfølgelig en håndfuld stjerner, hvor Tenuta Mara uden tvivl er blandt dem.

Vinen

"Maramia" laves på 100% Sangiovese Grosso, spontangæres i trækar og lagrer efterfølgende 18 måneder i store slavonske egetræsfade. Stilen er klassisk og dyb, men uden at blive tung - med flot balance mellem frugt, struktur og friskhed.

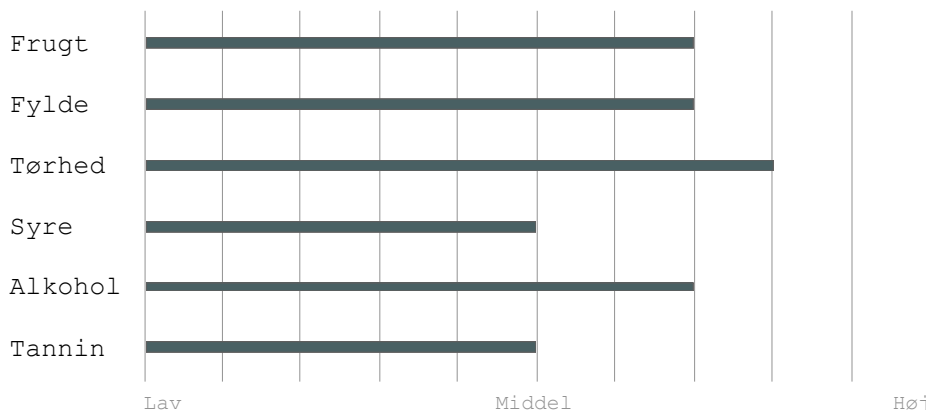
Primære aromaer: Solbær, kirsebær, tørrede urter, tobak, lakrids og skovbund.

Mad forslag: Prøv til grillet lam med rosmarin og hvidløg.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



Rødvin



2018



Emilia-Romagna

Italien



Sangiovese