

2019 Alicante, Ampeleia, Toscana

Ampeleia

Visionen for Ampeleia er en selvforsynende enhed uden input udefra. Gødning kommer derfor fra farmens egne køer. Man vil skabe vin, der på den mest naturlige måde formidler landskabets mangfoldighed. Siden 2009 har man arbejdet biodynamisk på gården, og vinene er nu certificeret økologisk. Ejendommen har en stor variation i jordbunden og pga højdeforskellen også i de enkelte vinmarkers mesoklima. I kælderens bruges traditionelle og naturlige metoder - dvs. man hverken tilsætter eller fjerner noget fra vinen.

Toscana

Toscana ligger i Mellemitalien ud til Det Tyrrenske Hav hvor Elba ligger. Fladland udgør kun 10%, og findes primært ved kysten, langs floderne og i form af Chiana-sletten.

Ved kysten er jordbunden rig på sand, sten og grus, og på den nordlige kyst bliver kalksten og marmor mere dominerende i visse områder. I det indre (Chianti) er det ler og sand med indslag af lerskifer, vulkansk tuf og kalksten.

Vinen

Lavet på Grenache fra en enkeltmark beliggende 250 moh. Jordbunden er sand/grus, hvilket er med til at give en meget aromatisk vin. Alicante Nero er det lokale navn for Grenache. Meget elegant Grenache-saft, der virker næsten burgundisk i sin struktur.

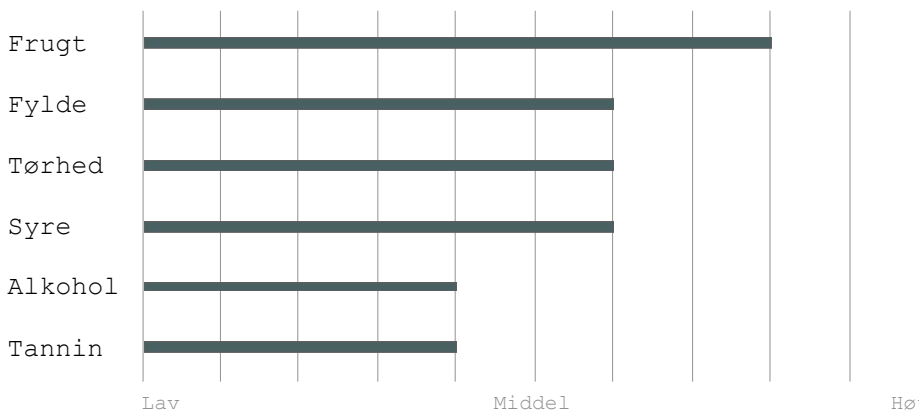
Primære aromaer: Syntetisk rødt slik, kirsebær, hindbær, blomster, balsamico, skovbund, peber, oregano, pulvervanilje og svesker.

Mad forslag: Anbefales til lysere fisk eller vegetariske retter.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2026.



Smagsprofil



Rødvin



2019



Toscana

Italien



Grenache