

# 2023 Bianco di Ampeleia

Ampeleia

## Ampeleia

Ampeleia ligger ved Roccatederighi i Alta Maremma, hvor vinmarkerne ligger spredt mellem skov, højedrag og mere maritime skråninger. Huset blev grundlagt i 2002, og Marco Tait har haft ansvar for vinmark og kælder siden begyndelsen. De 35 hektar med vin dyrkes biodynamisk som del af en større gård med skov, korn, oliven og dyr. Cabernet Franc og Alicante Nero er centrale, men Ampeleia arbejder også med flere middelhavsdruer og hvide sorter. Fælles er søgen efter friskhed, tydelig oprindelse og et roligt kælderaftryk.

## Toscana

Toscana ligger i det centrale Italien mellem Appenninerne og Det Tyrrenske Hav. Vinmarkerne følger især de bølgede bakker, hvor højde, eksponering og forskellen mellem dag- og nattemperatur hjælper druerne med at bevare syre gennem den varme vækstsæson. Sangiovese er områdets vigtigste drue og danner grundlag for blandt andet Chianti Classico, Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano, men Toscana rummer også kystvine på internationale druer, hvide vine på Vernaccia, Vermentino og Trebbiano samt Vin Santo. Jordbunden skifter markant fra kalkholdige og skiferprægede bakkesider til ler, sand, marine aflejringer og vulkanske zoner.

## Vinen

En levende og struktureret orangevin med saftig energi, tydelig friskhed og et let kantet naturvinspræg. Trebbiano udgør grundlaget, suppleret af en smule andre grønne druesorter fra samme mark. Druerne kommer fra Vigna delle Pieve, hvor parcellerne ligger mellem 300 og 600 meter over havet. 2023-udgaven balancerer intensitet og aromatisk struktur med en forholdsvis slank fylde, fast syre og ro i afslutningen.

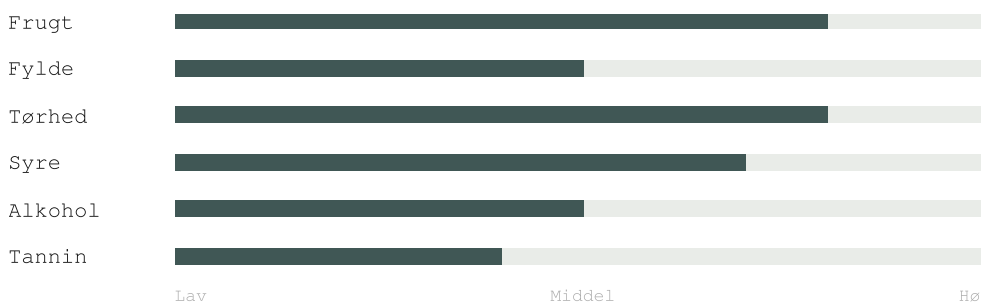
**Primære aromaer:** Citron, grapefrugt, ananas, kamille og rosmarin.

**Madforslag:** Prøv til grillede grøntsager med tahin og krydret couscous.

**Servering:** Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas.  
Drikkes bedst inden 2030.



## Smagsprofil



2023



Orangevin



Trebbiano



Toscana  
Italien