

2017 Rosso Rubicone

Tenuta Gacci

Tenuta Gacci

Tenuta Gacci er Sandra Lodis vingård ved Verucchio i Emilia-Romagna, med sønnen Alessio Vetrano i spidsen. De 9,3 hektar vinmarker er omgivet af skov og får luft fra Adriaterhavet og Marecchia-dalen. Her arbejdes med håndhøst, spontangæring og lagring på slavonsk eg. Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot og ancellotta samles først efter fadlagringen, så blandingen kan følge årgangen frem for en fast opskrift.

Emilia-Romagna

Emilia-Romagna ligger i det nordlige Italien mellem Po-floden og Appenninerne med kyst mod Adriaterhavet. I Emilia mod vest har perlede vine en stærk tradition, især Lambrusco omkring Modena og Reggio Emilia. Lambrusco dækker flere druer og findes både tør og sød. Romagna mod øst er især kendt for stille rødvine på Sangiovese og hvidvine på Albana, der laves både tør og som sød passito af tørrede druer. Hvidvin fylder også i Emilia: Pignoletto præger bakkerne ved Bologna, mens Parma og Piacenza er kendt for aromatisk Malvasia. De tørre, perlede vine er klassiske ledsagere til områdets pølser, skinke og fyldige køkken.

Vinen

En moden og seriøst bygget rødvin, hvor Sangiovese på 58 procent får støtte af Cabernet Sauvignon, Merlot og Ancellotta. Blandingen er ikke låst på forhånd, men samles efter fadlagringen, så de enkelte dele kan følge årgangens udvikling. 2017 har givet vinen tid til at falde sammen i et mere roligt og nuanceret udtryk. Fylden er markant, strukturen fast, og den naturlige dyrkning bidrager til et levende, men stadig kontrolleret præg.

Primære aromaer: Kirsebær, solbær, blomme, læder, lakrids, krydrede middelhavsurter, tobak og cedertræ.

Madforslag: Prøv til braiseret oksesteg med rødvinssauce og kartoffelmos og glaserede gulerødder.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2032 og skal på karaffel i 30 minutter.



Smagsprofil



2017



Rødvin



Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Ancellotta



Emilia-Romagna
Italien