

2022 Alicante

Ampeleia, Toscana

Ampeleia

Ampeleia blev grundlagt i 2000 af Giovanni Podini, Elisabetta Foradori og Thomas Widmann og fandt sit hjem i Roccatederighi i Alta Maremma. Marco Tait har stået for vinproduktionen siden den første høst i 2002. Ejendommen omfatter 120 hektar, hvoraf 35 er vinmarker fordelt på fire områder i 200-550 meters højde. Ampeleia er økologisk certificeret og arbejder biodynamisk med fokus på biodiversitet, forskellige terroirs og en bred vifte af middelhavsdruer.

Toscana

Toscana strækker sig fra de højtliggende områder mod Appenninerne til den tyrrhenske kyst og Maremma. Klimaet varierer fra køligere forhold i højden til varmere, mediterrane forhold nær havet, mens jordbunden spænder over blandt andet kalkholdig mergel, ler, sandsten, galestro, sand og marine aflejringer. Regionen har en lang vintradition og rummer både klassiske appellationer og producenter, der arbejder friere med lokale og internationale druesorter.

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, blommer, balsamico, skovbund, peber og oregano.
Madforslag:	Prøv til grillet lammekød med aubergine og tomat og friske middelhavsurter.
Servering:	Serveres ved cirka 14° i Bordeauxglas. Drikkes bedst mellem 2024 - 2029.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2022



Rødvin



Grenache



Toscana
Italien