

2020 Montepulciano d'Abruzzo

Orsogna

Orsogna

Bag Orsogna står et vinbondekooperativ, grundlagt i 1964 af 35 lokale dyrkere. I dag samler det omkring 300 medlemmer og cirka 1.500 hektar vinmarker i det bakkede Abruzzo mellem bjergene og Adriaterhavet. Alle vinmarker dyrkes økologisk, mens halvdelen af arealet er Demeter-certificeret og dyrkes biodynamisk. Højde og ventilation mindsker presset fra insekter og svampesygdomme, og Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino samt mindre kendte lokale sorter giver et bredt råmateriale.

Abruzzo

Abruzzo ligger i den centrale del af Italien ud mod Adriaterhavet, med Appenninerne mod vest. De fleste vinmarker ligger i det brede bakkeland mellem hav og bjerge. Her kan druerne modne i solen, mens vind og kølige nætter hjælper med at bevare friskheden. Montepulciano er den vigtigste blå drue og står bag både røde vine og den kraftigere roséstil Cerasuolo d'Abruzzo. Blandt de vigtigste hvide druer er Trebbiano, Pecorino, Passerina og Cococciola. Højde, jordbund og producentens valg betyder meget, så Abruzzo rummer både umiddelbare vine og mere strukturerede udgaver, som kan udvikle sig på flaske.

Vinen

En kraftfuld og frugtdrevet rødvin med markant fylde, frisk syre og fine, mærkbare tanniner. Coste di Moro bygger på håndplukkede druer, som gæres på ståltank med naturligt forekommende gærceller. Efterfølgende modner vinen mindst fire måneder på en kombination af stål og egetræ, så den saftige kerne bevares, mens strukturen samles. Udtrykket er generøst, tørt og fast uden at blive hårdt.

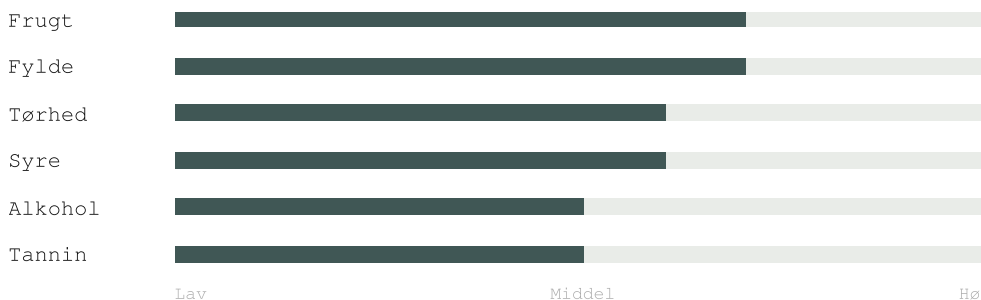
Primære aromaer: Syltede kirsebær, brombær, bitter chokolade, nyristet kaffe, ristede nødder, tørret urter, mørk blomme og subtile vanilje.

Madforslag: Prøv til braiseret lammeskank med rosmarin og rødvinssauce.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2020



Rødvin



Montepulciano



Abruzzo
Italien