



CANTINA {SOCIALE}
ORSOGNA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Montepulciano

Lagring: 6 Mdr på Fad og 6 mdr på stål

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 6 g/L

Restsukker: 8,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06182012035

Anbefales til:



2020 COSTE DI MORO BIO

Montepulciano d'Abruzzo DOP,

Distriktet

Det bjergrige distrikt Abruzzo ligger på østkysten i Midtitalien – lige umiddelbart syd for Marcheområdet – på højde med Rom. Kun ca. 1/3 af den totale vinproduktion i Abruzzo er klassificeret som DOCG/DOC, og de bedste resultater kommer selvsagt fra de producenter, som ikke lader sig friste af det meget høje tilladte udbytte i området.

De hvide er typisk lavet på Trebbiano, mens de røde oftest laves på Montepulciano druen. Abruzzo rødvinenes alkoholrige og mørke karakter gjorde, at man før i tiden brugte den som "medicinvin" til at forbedre vine fra Norditalien og især Toscana. Man kan gøre virkeligt gode fund blandt Abruzzo vine, ikke mindst i DOCG/DOC-klassen, men også i IGP-vine.

Producenten

Cantina Orsogna er grundlagt i 1964 og har taget sit navn efter kommunen Orsogna, som ligger i provinsen Chieti i Abruzzo-regionen. Kooperativet ligger tæt på en af Europas bedst bevarede naturparker, UNESCO's Maiella Geopark, og har 15 km til Adriaterhavet på den ene side og 20 km til bjergkæden Appenninerne på den anden side. Firmaet er et sjældent eksempel på, hvordan kvalitetslandbrug kan fungere i perfekt harmoni med den lokale, unikke natur.

Cantina Orsogna er i dag et 100% økologisk kooperativ med 300 medlemmer og 1.500 ha. vinmarker, hvoraf halvdelen dyrkes biodynamisk. Det gør firmaet til såvel den førende producent af økologiske druer i Italien som det største Demeter-certificerede kooperativ i verden. Denne stærke position udnytter Cantina Orsogna til at producere en bred vifte af økologiske og biodynamiske vine - lige fra de prisbillige "entry level-vine" til enkeltmarksvine af høj kvalitet. Druerne der dyrkes, er bl.a. Montepulciano (50%) og Sangiovese for de røde og Trebbiano samt de gamle lokale druer Pecorino og Cocciola for de hvide.

Fælles for alle Cantina Orsognas vine er, at de afspejler områdets vine på bedste vis med autenticitet og kvalitet i højsædet.

Produktet

Coste di Moro er lavet på Montepulciano-druer, som dels dyrkes med Pergola Abruzzese-metoden, dels med Guyot-opbindingsmetoden. Vinmarkerne ligger i en højde mellem 300 og 450 m.o.h. og er både økologisk- og biodynamisk dyrkede. Kun de bedste klaser vælges til denne vin, og efter en afstilkning og en skånsom knusning gærer druerne på ståltanke med deres egne gærceller. Efter presningen og en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i min. 4 måneder på en kombination af egetræsfade og ståltanke. Efter aftapningen modnes vinen i yderligere et par måneder, før den frigives.

Vinen har en intens, mørkerød farve. Duften er meget koncentreret med mørke toner af syltede kirsebær, brombær, bitter chokolade og nyristet kaffe. Smagen er kødfuld og kompleks, med god tannin og velour, og en tør og krydret finish, som udvikler sig flot i glasset og fortsætter i munden. Det er en meget sammensat vin. Prøv den til svinekød, lam, kalv og vildt, men også til fyldige og krydrede pasta- eller gryderetter.



VINOBLE