



DOGA DELLE CLAVULE

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Vermentino

Lagring: 4 mdr på ståltank

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 4,5 g/L

Restsukker: 0,6 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06004122235



2022 VERMENTINO IGT TOSCANA

Doga delle Clavule

Distriktet

Toscana er et af de mest kendte italienske områder med sine smukke gamle villaer, sine grønne dale og skove – og ikke mindst sine flotte vinejendomme. Her er landskabet præget af vin og oliven, og når man bliver forkælet med god mad og vin, føler man sig virkelig midt i det italienske paradys på jorden. Vine som Chianti, Montalcino og Montepulciano kommer herfra.

Ud over de berømte vindistrikter DOCG og DOC finder man i området mere beskedne IGT/IGP distrikter, hvor man ofte tillader brugen af flere/andre druesorter og vinficeringsmetoder, hvilket har givet producenterne mulighed for at eksperimentere lidt mere. Dette har medført en tiltrængt fornyelse af området. IGT/IGP Toscano/Toscana dækker i princippet hele Toscana regionen og udgjorde i 2016 ca. 11.500 ha. vinmarker med produktion af Bianco (hvid), Rosato (Rosé) og Rosso (rød), men også dessertvine som Vendemmia Tardiva (senhøstede druer) samt Bianco Passito og Rosso Passito. Mange forskellige druesorter er tilladte i området, men hvis man føjer et druenavn til IGT Toscana på etiketten, skal vinen indeholde min. 85% af denne drue, en regel som i øvrigt gælder for de fleste distrikter i Italien.

Producenten

Det var i 2001, at Elisabetta Gnudi (ejer af Borgo Scopeto i Chianti Classico og Caparzo i Montalcino) købte ejendommen Doga delle Clavule nær Magliano, med 45 ha. vinmarker, samlet på en skråning i en højde af 120-190 m. Alt i alt er der 130 ha. jord, og der er derfor mulighed for mere beplantning, som allerede nu er oppe på 60 ha., hvoraf de 20 ha. producerer Morellino, 7 ha. Bianco Toscana og resten Rosso Toscana IGT. Jordbunden består mest af aflejringer med en del kalkholdige lommer. Bjerget Amiata mod nord beskytter området mod kølige vinde, og indflydelsen fra Middelhavet giver et stabilt klima.

Nye produktionslokaler blev bygget i 2004 og er siden blevet udstyret med det sidste nye inden for vinproduktion. Første årgang under Elisabetta Gnudis ansvar var 2003. Hendes mål var at være meget tro over for områdets klassiske karakter: Vine med stor aroma og fylde, med nuancer af kirsebær, lakrids og vilde bær.

Produktet

Vermentino fra La Doga blev produceret for første gang i 2006 på druer fra vinstokke, som er plantet i 2001 nær Magliano i det sydlige Maremma. Her finder man en undergrund af kalkaflejringer, som giver altid meget aromatiske og sprøde vine. Efter en forudgående skindmacerering bliver denne Vermentino gæret køligt på ståltanke og derefter modnet på de samme tanke i 4 måneder, og yderligere 2 måneder på flaske i kælderen.

Vermentino fra la Doga har alle denne druesorts dyder: Flot lys, en smule grønlig farve. Aromatisk, med nuancer af citrus, vilde blomster og mere modne toner af ferskner. I smagen er den meget frisk med en god mineralitet, som især vil gøre vinen velegnet til f.eks. grillet mager fisk, rejer, muslinger eller østers. Serveres køligt, men ikke iskold.



VINOBLE