

DUEMANI

COSTA TOSCANA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Syrah

Lagring: 18-20 mdr. i franske barriques (225 l., 90% nye)

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5.7 g/L

Restsukker: 0.6 g/L

PH værdi: 3.75

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06021311635

Anbefales til:



2016 SUISASSI IGP, BIO

Duemani, Costa Toscana

Distriktet

Costa Toscana IGP er reelt den kystnære subregion i Toscana IGP appellationen. Den blev indført i 2010 for at gøre det muligt for producenterne i Toscanas kystområder at differentiere deres vine fra dem, der fremstilles længere inde i landet. De klimatiske forskelle mellem Toscanas kystområder og indre områder er mærkbar, og afspejles derfor i den lokale vinstil. Områdets beliggenhed langs kysten giver et varmt klima, som dog bliver påvirket af kølige briser fra havet og er således perfekt til de internationale druesorter, fx Cabernet Franc, Merlot og Syrah.

Jordbundsforholdene er ret unikke og består af to forskellige typer. Den første kaldes terre brune (mørk jord) og består især af sandholdig lerjord og ler (uden sten eller kalk), og den anden kaldes terre bianche (hvid jord) med ler og sand men også kalk og et stort antal småsten og sten i forskellige størrelser.

Producenten

Vingården Duemani ligger i landsbyen Castellina Marittima i Costa Toscana, som er en del af det store vestlige kystområde i Toscana, der ligger syd for Livorno og som kaldes Maremma.

Duemani, som betyder to hænder, er etableret i 2000 af de to ildsjæle, Elena Celli og Luca D'Attoma. Elena har en baggrund i modebranchen, men efter mødet med Luca, der igennem en årrække havde arbejdet som konsulent for flere prestigefulde vingårde, fandt hun ud af, at vinbranchen (og Luca...) skulle være fremtiden. Elena står for det administrative, mens Luca tager sig af vinen.

Idéen bag etableringen af vingården ved Toscanas skønne kyststrækning var et brændende ønske om at producere vine på parrets favoritdruer: Cabernet Franc, Syrah og Merlot. De fandt et stykke uberørt land i højderne ved Riparbella, som ikke var blevet dyrket i adskillige år.

Biodynamik har fra starten været en naturlig tilgang til dyrkningen, og i dag råder man over godt 10 hektarer beplantet med Cabernet Franc, Syrah og Merlot. Vinmarkerne er beliggende på en skråning i en højde af 250-300 m.o.h. og har form som et amfiteater. Cabernet Franc er plantet øverst på skråningen, Syrah på midten og nederst på bakken finder man Merlot.

Produktet

Lavet på 100% Syrah. Suisassi betyder 'på klipperne' og er en åbenlys reference til vingårdens hjerte, en vinmark med massive mængder sten og klipper. Årlig produktion: ca. 3.000 flasker. Gæringen foregår spontan på druernes egen gærkultur på en kombination af store fade og små, koniske fade - begge lavet af fransk eg, og efterfølges af en 20 dages maceration i de samme fade. Modningen sker derefter på franske egetræsfade (90% nye, 10% et år gamle) og varer i 18-20 måneder. Ingen klaring eller filtrering.

Vinen er påfaldende tæt i sin koncentration og fedme. Druens mørke frugtudtryk er forbløffende, især blomster, blåbær og granatæble. De krydrede toner dækker bl.a. lakrids, røg og mineraler. Lang og vedvarende eftersmag.



ØSTJYSK
VINFORSYNING