

VILLA MINELLI

SOCIETÀ AGRICOLA

FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Veneto

Drue(r): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Lagring: 6-8 mdr. på ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 4.5 g/L

Restsukker: 2 g/L

PH værdi: 3.7

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06061211435

Anbefales til:



2014 MERLOT CABERNET

Veneto, Villa Minelli

Distriktet

Veneto's tradition for at anvende forskellige lokale druer i vinene blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. Kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring. Det er ofte netop de såkaldte Ripasso, Amarone eller Recioto vine, man tænker på, når man taler om vinene i Veneto, men området er først og fremmest leverandør af populære, umiddelbare og frugtrige vine som de hvide Soave eller Bianco di Custoza og de røde Bardolino og Valpolicella-vine.

Området ligger syd for Alto Adige-Trentino i Norditalien og strækker sig fra Gardasøen mod vest til byen Venedig mod øst. Det giver store forskelle i dyrkningsforhold, både klima- og jordbundsmæssigt og betyder derfor store stilvariationer. Også mere "beskedne" DOC eller IGT Veneto-vine kan være spændende - alt efter producenten! Der eksperimenteres både med områdets oprindelige druer og med mere "moderne" krydsninger, og man kan derfor blive overrasket med ganske spændende vine, både hvide-, rosé- og rødvine samt mousserende.

Producenten

Producenten Villa Minelli er ikke blot navnet på den historiske bygning, hvor tøjhuset Benetton har sit hovedsæde. Det er også navnet på vinhuset, der er ejet af Benetton familien. I mere end 60 år har familien været involveret i vinproduktion sideløbende med firmaets øvrige aktiviteter. Nogle af vinmarkerne er endda tænkt ind i den storslåede arkitektoniske løsning omkring Villa Minelli og andre af familiens ejendomme.

Tidligere solgte man blot druerne til de lokale kooperativer, men i 2007 begyndte man selv at vinificere og aftappe vinene, der efterfølgende bl.a. blev anvendt ved velgørenhedsauktioner mv. Kvaliteterne på vinene var dog så lovende, at man besluttede sig for at gå endnu mere seriøst til værks og bl.a. ansætte den respekterede og anerkendte winemaker, Francesco Serafine, der er kendt for sine 'terroir-tro vine' og flere gange har stået bag vine, der har fået 'Tre Bicchieri' (3 glas) i Gambero Rosso.

Produktet

Villa Minellis Merlot/Cabernet er lavet på 50% Merlot og 50% Cabernet Sauvignon fra parceller i Ponzano Veneto og Villorba i hjertet af Treviso provinsen med 12-18 år gamle vinstokke. Det er et relativt fladt terræn, og vinrækkerne er plantet fra nord mod syd. Jordbunden er her ret løs med en grov, gruset struktur. Høsten foregår i hånden, og man plukker i små 11-12 kg kasser for at beskytte druerne mest muligt mod at revne eller blive mast, så man forhindrer oxidering, inden druerne når til kælderen. Den alkoholiske gæring sker i temperaturkontrollerede tanke, med daglige omrøringer, så man sikrer mest mulig udtrækning af stoffer fra drueskallerne. Efter presning og en malolaktisk gæring modnes vinen på bundfaldet (sur lie) i ståltanke frem til foråret.

Vinen har dyb, rød eller nærmest rødviollet farve. I duften finder man nuancer af modne, vilde bær (blåbær og brombær) og delikate toner af rosenblomster. I smagen domineres vinen af mørke noter af kirsebær og solbær. Den har en flot velour og blødhed. I eftersmagen afslører vinen god tannin og struktur og virker både sprød og harmonisk. Vinen kan sagtens nydes ung, men kan også gemmes i 5-6 år fra høsttidspunktet. Drik den til stegt eller grillet svinekød, lam, kalv eller okse, til braiserede retter eller til faste hvid- eller rødskimmeloste.



VINOBLE