2009 MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

Vendemmia Tardiva, Caparzo

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Moscato
Lagring: 24 mdr. på franske fade, min. 1 år på flaske
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 5,2 g/L
Restsukker: 78,7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06005620921

Distriktet
Vinene fra Montalcino anses for at være nogle af Italiens allerbedste, og området var i øvrigt det første i landet, som opnåede den fornemme betegnelse DOCG i 1980. Hemmeligheden bag Brunellos særlige stil og kvalitet skal findes i den unikke druesort, Sangiovese Grosso, som er en klon af Sangiovese, der blev indført omkring 1840 i Montalcino. Netop denne klon giver mere intense, komplekse og især holdbare vine end den almindelige Sangiovese. Både jordbunden og klimaforholdene er ret forskellige fra vinmark til vinmark i dette bjergrige område, og stilen for vinene kan derfor variere en hel del. Køligere steder giver som regel mere delikate vine.

Mens Brunello di Montalcino DOCG skal modne min. 4 år (for Riserva min. 5 år), hvoraf min. 2 år på fad (for begge vine), kan såkaldte Rosso di Montalcino (DOC/DOP siden 1983) nøjes med en modning på 10 måneder. Disse laves også på Sangiovese druer, men de er som regel lettere, mere umiddelbare og hurtigere modnende end Brunello vinene. Området Montalcino leverer også en lidt mere sjælden Moscadello di Montalcino DOC-dessertvin.

Producenten
Det er Elisabetta Gnudi Angelini, der ejer ejendommene 'Caparzo' i Montalcino, 'Borgo Scopeto' i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og 'Doga delle Clavule' i Maremma i den sydvestlige del af Toscana.

Caparzo fremstiller top Brunello vine på de i alt 90 ha. vinmarker, som ejendommen besidder. Den kalkholdige undergrund giver koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Ejendommer er fordelt på 5 vingårde. Selve huset Caparzo med vinificeringskældre, receptions- og udsalgslokaler samt beboelse, ligger midt i 9 ha. Brunello, 2,5 ha. Cabernet Sauvignon, 3 ha. Chardonnay, Sauvignon og Traminer, 3 ha. Rosso di Montalcino, 1 ha. Sangiovese Sant´Antimo og 1,5 ha. Moscadello. Jorden her er mest sand- og lerholdig.

Produktet
Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva (senhøstet) er en klassisk dessertvin fra Montalcino-området lavet på Moscato Bianco druer, som først må høstes efter 1. oktober, når de efter ca. 45 dages modning nærmest er rosinagtige. Traditionen for denne vin stammer helt tilbage til middelalderen. Ifølge loven må vinen tidligst komme på markedet fra 1. januar i det andet år efter høst, og skal holde min. 15% alkohol.

Hos Caparzo foregår plukningen i oktober og klaserne bliver hængt til tørre på veludluftede lofter i en periode på ca. en måned. Gæringen foregår på franske barriques (durmast). Vinen er modnet i 24 måneder på franske barriques. Efter aftapning bliver Moscadello modnet i yderligere 12 måneder i kælderen.

Moscadello Vendemmia Tardiva har en flot, blank, ravgylden farve. I duften finder man klassiske, aromatiske toner af moden Muscat med nuancer af syltede appelsiner, rosiner, søde krydderier og til sidst mandler. Smagen er velouragtig og fed men samtidig frisk og delikat, med en god struktur. Den slutter sprød og frugtrig. Prøv den som aperitif, til blåskimmeloste som Gorgonzola eller Roquefort og til ikke for søde desserter, fx med frugter eller mandler.

JAMESSUCKLING.COM
89/100 pts