



Cantine Dei

Rosso di Montepulciano DOC

Årgång	2024
Druvor	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo
Alkoholhalt	13%
Servering	16-18 °C
Producent	Cantine Dei
Ursprung	Rosso di Montepulciano DOC, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Ett ungt och livligt vin som uttrycker Sangiovesedruvans friska och fruktiga karaktär. Aromer av röda bär och körsbär samsas med en lätt kryddighet och en fin örtighet som speglar landskapet kring Montepulciano. Smaken är saftig och välbalanserad med frisk syra, mjuka tanniner och en tillgänglig stil som passar utmärkt både att njuta i glaset och till en stor bredd av mat.

Rubinerad färg. Finstämd doft med aromer av färska röda bär, körsbär och björnbär. Smaken är medelfyllig med fräscha frukttoner och en lätt nyans av undervegetation i bakgrunden. Syran är medelhög och tanninerna mjuka och behagliga.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i Montepulciano på 300-350 meters höjd, huvudsakligen från vingårdsläget Martiena intill vineriet. Rankorna har en medelålder på cirka 15 år och växer i lösa jordar med inslag av sedimentär sten, vilket framhäver Sangioveses fruktighet.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och pressas varsamt. Skalmaceration i 10-14 dagar och jäsnings i ståltank under kontrollerad temperatur. Vinet lagras därefter i ståltank innan buteljering och en kortare vila på flaska.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Utmärkt att njuta för sig självt eller till charkuterier, risotto med salsiccia, tomatbaserade pastarätter, grillat rött kött eller mellanlagrade ostar.

Professionella betyg och utmärkelser

93 pts. Vinous

90 pts. James Suckling

90 pts. Wine Spectator

90 pts. Wine Enthusiast Magazine

4/5 grappoli Guida Bibenda

16+/20 pts. Jancis Robinson

Om producenten



Cantine Dei

Montepulciano, Toscana | Vinmakare Caterina Dei

Historien om Cantine Dei börjar 1964, när nuvarande vinmakaren Caterina Deis farfar Alibrando Dei köpte mark i Bossona strax utanför Montepulciano och planterade sin första vingård. Här fann han en plats med särskilt goda förutsättningar för att odla druvor till stora röda viner.

Under 1970-talet utökades egendomen genom förvärv av närliggande vingårdar. Först 1985, ett år med en exceptionell skörd, lanserades familjens första flaska Vino Nobile di Montepulciano.

Sedan dess har passionen för vin förts vidare genom generationerna. Arbetet präglas av en djup respekt för tradition, kombinerad med en öppenhet för utveckling och ny kunskap. Målet är att lyfta fram det bästa uttrycket av Montepulcianos terroir, en del av Toscana där jordmån, klimat och lokala druvsorter ger viner med en tydlig och särpräglad karaktär som uppskattas världen över.

Vingården och den imponerande källaren ligger vackert belägna strax utanför Montepulciano, en charmig medeltida stad mellan Val d'Orcia och Valdichiana Senese. Området har en mycket lång vintradition. Redan omkring 400 f.Kr. bodde etrusker här, och arkeologiska fynd visar att vinodling förekom i regionen redan under denna tid.

Cantine Dei arbetar idag med fem vingårdslägen: Martiena, Bossona, La Ciarliana, La Piaggia och Cervignano, som alla ligger inom Vino Nobile di Montepulciano och delar samma gynnsamma exponering, men skiljer sig åt i höjd, jordmån och mikroklimat. Martiena (300–350 möh) har sandstensjordar som ger eleganta och lättare uttryck, medan Vigna La Piaggia (350 möh), hemvist för flaggskeppsvinet Madonna della Querce, har en blandning av sand och lera som bidrar till struktur och komplexitet. Vigna Bossona (ca 400 möh), ursprunget till cru-vinet Riserva Bossona, har jordar med rik mineralitet som ger kraft och koncentration, och vingårdarna La Ciarliana (300 möh) och Cervignano (250 möh) präglas av ler- och kalkstensrika jordar som ger rundhet och finess. Tillsammans möjliggör de olika lägena ett spektrum av viner med skilda karaktärer, samtidigt som de alla bär den typiska identiteten från Montepulcianos terroir.

Enligt den filosofi som Alibrando Dei formulerade och som sedan förts vidare av hans son och barnbarn är vin ett arv, något som, liksom landskapet, måste vårdas och skyddas. Att förstå historien och kulturen bakom en flaska Vino Nobile di Montepulciano är därför ett sätt att uppskatta inte bara vinet i sig, utan hela regionen som gett det liv. Cantine Dei arbetar med stor respekt för miljön, och både i vingårdarna och i källaren genomsyras arbetet av hållbarhetstänk. Idag är gården också ekologiskt certifierad.