



# Cantine Dei

## Vino Nobile di Montepulciano DOCG

<b>Årgång</b>	2020
<b>Druvor</b>	90% Sangiovese, 10% Canaiolo
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Cantine Dei
<b>Ursprung</b>	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Röda viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

Detta symboliska vin från Montepulciano blir i Cantine Deis händer en utsökt kombination av struktur och elegans. Den mörkfruktiga, fylliga kroppen med sammetslena tanniner balanseras av en fin syra och lång eftersmak. Resultatet är ett tidlöst och elegant vin.

Rubindröd färg som med ålder får granatröda nyanser. Intensiv doft med aromer av mogna körsbär och plommon, vilda örter, viol samt exotiska kryddor med toner av kokos och vanilj. Smaken är silkeslen och elegant, med saftiga röda och mörka frukter, inslag av balsamico och mörk choklad. Kroppen är fyllig, syran balanserad, tanninerna mjuka, och eftersmaken lång med en lätt kryddig avslutning.

### Professionella betyg och utmärkelser

- 93 pts. Falstaff
- 94 pts. Decanter Magazine
- 93 pts. Vinous
- 94 pts. James Suckling
- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 93 pts. Wine Spectator
- 95 pts. Wine Enthusiast Magazine
- 16,5/20 pts. Jancis Robinson

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i Montepulciano, på cirka 300 meter över havet, huvudsakligen från vingårdsläget La Ciarliana. Rankorna är i genomsnitt 20 år gamla och växer i sandiga lerjordar, som bidrar till vinets fyllighet.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand och pressas varsamt. Skalmaceration i 15–20 dagar och jäsning i ståltankar under kontrollerad temperatur. Vinet mognar 24 månader, varav minst 18 månader på 500-liters slavonska ekfat.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 10-15 år.

### Passar till

Ett vin att njuta för sig självt eller till smakrika pastarätter, fågel, vilt, rätter med rött kött eller mellanlagrade ostar.

# 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.