

Alte Rocche, Appasimento, Puglia

Puglia

Puglien ligger i det fjerneste sydøstlige hjørne af "hælen" af Italien. Regionen er en lang smal vinregion. Det mest kendte område i Puglia er Salento som dækker Brindisi, Salice Salentino og Squinzano. Til trods for regionens beskedne størrelse, er der store kulturelle og geografiske forskelle fra nord til syd. Pugliens vine har gennemgået en stor transformation de sidste femten år. Efterspørgsel på kvalitetsvine steg i hele verden, og vinforbrugerne ønskede kvalitet fremfor kvantitet. I Puglia valgte mange vinproducenter derfor at gøre brug af Flying Winemakers fra den "nye" verden, som fløj ind for at hjælpe og inspirere med vinfremstillingen. Der kom nyt fokus på vinene, fremstillingen og nye DOC og DOCG'er blev introduceret. Alt sammen noget der har bidraget til det store løft i kvalitetsniveauet vi med glæde oplever i dag. De mest anvendte druer i regionen er Negroamaro og Primitivo (også kendt som Zinfandel), men regionen byder også på mange spændende lokale druer som Bombino Bianco, Malvasia og Uve de Troia.

Casa Vinicola Botter S.p.A.

Botter blev etableret i 1928 af Carlo Botter. Det startede som en lille forretning, primært med salg af lokale Veneto-vine på fade og de traditionelle "glasballoner". Det var først da anden generation af familien, med brødrene Arnaldo og Enzo, kom til lige efter 2. verdenskrig at salg af vine i flasker begyndte og det var her at firmaet ekspanderede og for alvor kom på verdenskortet. En del af Botters vine kommer fra deres egne marker i Motta di Livenza, 30 km nord for Vendelig. I dag er tredje generation kommet til og fører deres næsten 100 år gamle familiefirma videre.

Vinen

Alte Rocche er en seriøs Appasimento-vin, som består af 40% Negroamaro, 25% Malvasia, 20% Merlot og 15% Cabernet Sauvignon. I slutningen af september fjernes bladene fra vinstokken, men druerne får lov at hænge til primo oktober. Resultatet er, at druerne begynder at "tørre ud" og mister op til 50% af druesaften, det betyder at druerne har et højt sukkerindhold og bliver mere smagskoncentrerede. Druerne høstes manuelt, ligesom de håndsorteres inden den nænsomme presning. Gæringen sker ved 26 grader og drueskindet gærer sammen med mosten for at trække farve og aromastoffer fra skindet. Efter afsluttet gæring filtreres vinen nænsomt og drueskindet fjernes. Vinen lagrer 4 måneder på 6.000 liter fade inden den aftappes. Alte Rocche har en flot dybrød farve. Bouqueten indeholder mange forskellige indtryk; kirsebær, solbær, vanille og rosiner. Smagen er fyldig og koncentreret og sukkerindholdet, på 10 gram pr. liter, er med til at understøtte smagen af kirsebær, kakao, kaffe, blomme efterfulgt af smagen af fadlagring. Alte Rocche har en fin balance mellem frugt, sødme og fadlagring, da vinen har kant og ikke oversød som nogle Appasimento-vin har tendens til at være.

Vinifikation:	4 måneders på 6.000 liter fade.
Smagenoter:	Fin balance mellem frugt, sødme og fadlagring, da vinen har kant og ikke oversød som nogle Appasimento-vin har tendens til at være.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Italiensk mad, Okse, Gris



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1025496
Område:	Italien, Puglia, Puglia
Drue:	40% Negroamaro, 25% Malvasia, 20% Merlot og 15% Cabernet Sauvignon.
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 4 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.botter.it