

Latium Morini – Valpolicella Superiore DOC ” Campo Prognai” 2010



Beskrivelse :

Latium Morini—Valpolicella Superiore DOC ” Campo Prognai ” 2010

Campo Prognai er en usædvanlig god vin af denne type.

Et lavt høstudbytte på 50 hl/ha, og en sen høstning af druerne er med til, at dens 15 % (15,5 % på målingen) alkohol fremstår flot og fyldig.

Der høstes i den første og anden uge af oktober, hvor den ene del af druerne indsamles i små 7/8--kg kasser til en kort tørring periode på 20-25 dage. Når de er afstillet og knust, bliver de efterfulgt af en cryo-udblødning i 48-72 timer. Herefter begynder den kontrolleret gæring og pumping over i 12-15 dage.

Efterfølgende hældes den på 350 liters egetræsfade i 12-15 måneder og afsluttes med ældning i flasker i 6 måneder.

Man er i tvivl om det er en Amarone. En af de allerbedste Superiore jeg har smagt.

Druerne er fra vinmarkerne i Val d'Ilasi "Tregnago and Ilasi" og Mezzane.

Morini familien er tilflyttere fra Lazio. De slog sig ned i det "nyere Valpolicella", Valpolicella øst nærmere betegnet i Mezzanedalen. At man ikke behøver at bo i Valpolicella Classico området for at fremstille god Amarone er der flere eksempler på. Bedste eksempler er Dal Forno , Roccolo Grassi og Corte san't Alda.

Latiums vingård ligger mellem Roccolo Grassi og Corte san't Alda med vinmarker op til deres. Desuden har Latium vinmarker i Ilasi - tæt på Dal Forno's vinmarker.

Begge producenter bruger samme druesammensætning. Corvina, Rondinella, Croatina og Oseleta.

Latiums vine har et meget lavt udbytte (50 hl pr ha.) hvilket er et stort kvalitetstegn. Udover den grønne høst knækkes halvdelen af drueklassen midt over. De yderste druer bliver ikke brugt til vinproduktion.

FACTS:	
Producent	Azienda Agricola Latium Morini
Drue	Covina og Corvinione 70%, Rondinella 20% og 10% andre lokale druer.
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	15%
Årgang	2010
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Stegt og grillet kød, eller andre hovedretter med kød.

Kun den inderste halvdel - som er nærmest stilken - og kun den bedste del, bliver brugt til vinproduktion.

En struktureret vin med en langvarig og fremragende aromatisk styrke. Den er klar i udseende og med en mørk rubinrød farve, nærmest uigennemtrængelig.

En intens og kompleks næse med overtoner af overmodnet frugt og med hint af vanilje, sort peber og frugt. Dens intensitet og vedholdenhed er ledsaget af en høj grad af friskhed og tanniner, der giver denne vin en fremragende harmoni .

TEST: - 90 points i Veronelli - 2 glas i Gambero Rosso.

Serveres ved 16-18 gr.

Vinen kan med fordel gemmes i 10-12 år efter høst-året.