

Umberto Cesari, Ca' Grande - Rosso, Emilia Romagna, 2020

Emilia Romagna

Norditaliensk region omfattende en væsentlig del af Posletten, som er kendt for gode vine, italienske gastronomiske specialiteter så som parmesanost og parmaskinke og så sandelig også et par berømte industrier (f.eks. Lamborghini i Bologna og Ferrari i Modena). Slet og ret blandt Italiens gastronomiske højborgere med byen Bologna som 'hovedstad' og et vin-repertoire af rødvine lavet på den store stjerne blandt blå druer: Sangiovese. Men der er også en del moderne vine på både Merlot og Cabernet Sauvignon og hvidvine på Trebbiano, Pinot Grigio og Chardonnay.

Umberto Cesari

Umberto Cesari er grundlæggeren af dette vinhus i Castel San Pietro Terme, i hjertet af Emilia Romagna. Han startede i 1967, fast besluttet på at revolutionere den dengang langt fra prestigøse vinbranche for Sangiovese-vine. I dag anses han som en af pionererne for sit område og Sangiovese-vinernes revolution og enorme kvalitetsløft. Vinmarkerne ligger mellem bløde bakker i det billedskønne område og dækker 130 ha. Det er i dag far og søn, der driver vingård med hæderkronede, prisbelønnede vine og som i 2012 gjorde Umberto fortjent til titlen "Italian winery of the year".

Vinen

Ca' Grande er en af Umberto Cesari's berømte vinmarker. Her emmer tradition og innovation, lethed og dybde. Ca' Grande Rosso er på druer af Sangiovese og Cabernet Sauvignon. Ca' Grande har en intens rubinrød farve, der straks vil charmere. Vinen er delikat med elegant aromatisk kompleksitet, rig på blomsterdufte, frugtig og krydret. Den har en imponerende fyldig og velbalanceret smag med frugt, krydderier og et strejf af balsamico. Vinen gæres i 12-14 dage i rustfri stål tanke, hvorefter den lagres 6 måneder i store 3-6.000 ltrs træfade for at blive afrundet. Vinen lagres yderligere et par måneder på flaske, inden den frigives til salg.

Vinen har en dybrød farve, intens bouquet af hindbær og kirsebær fra Sangiovese-druen og lidt 'læder' fra fadlagringen. Smagen er halvtør, frugtrig og fyldig med toner af skovbær, mandel og kirsebær.

Ca' Grande Rosso er velegnet til rødt kød, asiatisk inspireret krydret mad og modne oste med markant smag.

Vinen har en dybrød farve, intens bouquet af hindbær og kirsebær fra Sangiovese-druen og lidt "læder" fra fadlagringen. Smagen er halvtør, frugtig og fyldig med toner af skovbær, mandel og kirsebær. Ca' Grande Rosso er velegnet rødt kød, asiatisk inspireret krydret mad og modne oste med smag.

Navn:	Ca' Grande er navnet på en af Umberto Cesari's vinmarker.
Vinifikation:	6 måneders lagring på store fade.
Smagenoter:	Flot vin med intens bouquet af hindbær og kirsebær fra Sangiovese-druen og lidt "læder" fra fadlagringen. Smagen er halvtør, frugtig og fyldig med toner af skovbær, mandel og kirsebær.
Anbefales til:	Ost, Italiensk mad, Okse, Grill og barbecue, Gris
Rating:	
2018	VinAvisen *****
2019	VinAvisen *****



Fakta

Varenr.:	1023866
Område:	Italien, Emilia-Romagna
Drue:	Sangiovese og Cabernet Sauvignon
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes inden for tre år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.umbertocesari.com