

Vinoplevelser

Costa Graia Piglio, San Giovanni

Costa Graia S.r.l., DOCG



We are what we ferment. Dette er et af de 10 punkter i Costa Graias manifest og bedre kan det vel egentlig ikke siges. Man ønsker ikke at sættes i en bås, og hengive sig til at være naturvinsproducent, biodynamiker økolog eller bondemand. Man gør det, man finder rigtigt i den pågældende årgang og med de druer, man får ind fra marken.

Costa Graia følger kontinuerligt økologiske principper og de bekender sig også til naturvinsdogmerne med den undtagelse, at de i enkelte årgange og ved enkelte vine vælger at lagre på egetræsfade.

Det er i den grad et vineri, der er skabt af passion, da man over en 20-årig periode har opkøbt, hvad man betragtede som værende de bedste vinmarker. Det var dog først efter 15 år med ophold hos bannerførere som Tenuta di Trinoro, Bodegas Noemia og Bodegas Chackra, at man følte sig sikker nok til at starte en produktion i vinmarkerne. Dette var i januar 2013. I dag laves der beskedne 4 vine fra vingården og aftapningen varierer fra et par hundrede til nogle få tusinde flasker.

Druerne til denne vin kommer fra den ældste og fineste vinmark i Piglio, San Giovanni. Vinmarken er beliggende umiddelbart neden for kirkegården af samme navn, men stadig 400 meter over havets overflade. Dette sikrer en længere modning af druerne, hvorved de udvikler flere phenoler og dermed en mere kompleks most. Costa Graia ejer 1 ha af denne vinmark.

Leverandør
Costa Graia S.r.l.

Land
Italien

Område
Lazio

Underområde
Piglio

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Cesanese d'Affile

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation
Druerne fodpresses, hvorefter de lægges på en cementtank for at fortsætte deres alkoholiske gæring, udelukkende ved hjælp af de naturlige gærstrengene. Efterfølgende lagres vinen på 700 liters brugte egetræsfade, før den tappes på flaske uden brug af SO2 og filtrering.

Smagekommentarer
Duften har lækre toner af roser, krydderier, mineraler, hindbær og kirsebær. Smagen er fyldig med en flot syre til at afbalancere de modne tanniner og understøttes af noter af roser, kirsebær mineraler og hindbær.

Alkohol
14,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN