

La Piuma

Montepulciano d'Abruzzo

Fra Abruzzernes bløde, bakkede landskab, som gennem generationer har leveret romerne rustikke og robuste dagligvine, kommer denne nyfortolkning, hvor nøgleordene er elegance og saftighed. La Piuma skabes i samarbejde med lokale drueavlere, der – via kontrakter der sikrer dem gode priser mod at yde en bedre kvalitet - overlader råmaterialet i Mondo del Vinos kyndige hænder. Vinen gæres på rustfri ståltanke, hvor den temperaturkontrollerede gæring sikrer vinen den friskhed, som det varme klima ellers let kan berøve den. Vinen lagres herefter kort tid på egefade og ståltanke før aftapning. Druen er Montepulciano, som ikke bør forveksles med den toskanske by af samme navn. I glasset møder man en tæt, ungdommelig farve med violette tildrag. Duften har en kerne af modne kirsebær, Victoria-blommer og en krydret snert af cedertræ. Smagen har frugtig friskhed med rød frugt i centrum og en tør finale der krydres en anelse. Tænker man i madbaner, egner La Piuma sig godt til de ikke for tunge kødretter - et stykke stegt fjerkræ ville klæde vinen godt. Ligeså en tomatbaseret pastaret uden for mange krydderier. Slutteligt kan man jo helt skippe maden, da vinen egner sig fortrinligt som hyggevin serveret i omegnen af de 16 grader.

