



GENERELLE INFORMATIONER

Applikation: I.G.T. Marche Sangiovese

Produktionsområde: Urbisaglia, Macerata Kommune – Region Marche

Vinmarker: Miracolo

Produktionshøjde: 250 meter over havets niveau

Jordtype: Fedtet ler med fint sand oven på toppen

Beplantning: Vinplanten står i espalier

Drue: 50% Sangiovese & 50% Montepulciano

VINFREMSTILLING OG LAGRING

Høstperiode: 2.-3. uge af oktober

Høstmetode: Manuel plukning

Vinificering: Maceration på skind i 25 dage

Alkohol Gæring: I rustfri ståltanke under kontrolleret temperatur

Malolaktisk fermentering: Helt udviklet i italienske egetræsfade

Lagring: 10-12 måneder på franske egetræsfade 16 måneder i flas

BESKRIVELSE AF VINEN

Agar Sorbatti Bonati, kaldt Camà blandt venner. Hun blev den første kvindelige ingeniør i regionen Le Marche i 1923. Hun fortjener den fortjeneste at være stærkt forud for sin tid og arbejde på at finde den rette teknologi til at begrænse vandforbruget i industrien. Men derudover var hun en bedstemor, meget varm og afbalanceret, ligesom den vin, der nu bærer hendes navn.

Farven er rubin rød med tendens til granatfrugt. Delikate dufte af moden blomme, krydderier som muskatnød og kanel introducerer den ekstraordinære kompleksitet ved at følge dufte af vanilje og sort peber.

I munden er den blød og omsluttende. Giver varme i kinderne grundet sine sarte tanniner. Vin har en god struktur, bemærkelsesværdig vedholdenhed og en behagelig intens eftersmag.

Alkoholindhold: 14%

Serveringstemperatur: 16-18°

