

Dardo Toscana



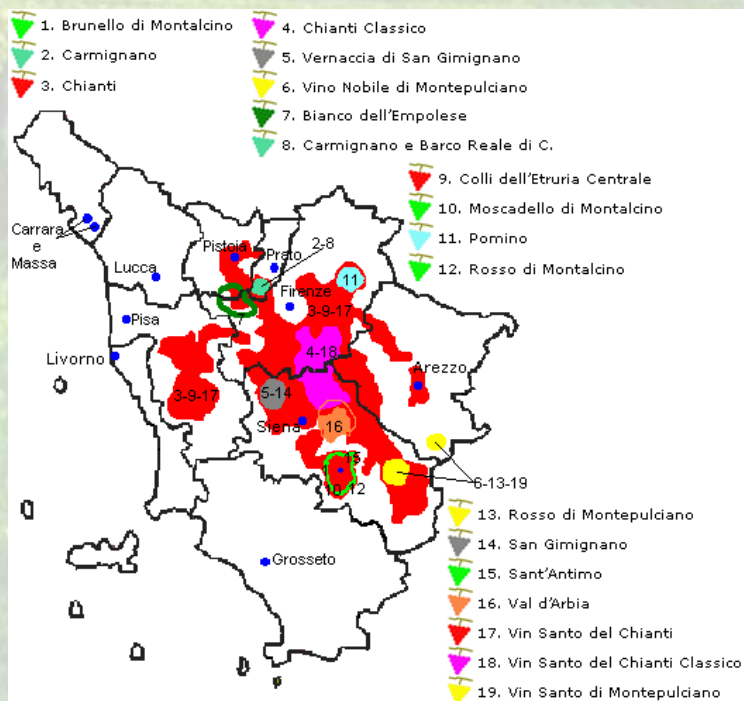
Arezzo

Huset:

The Vignemastre er et projekt som blev søsat i 2005 af Filippo Artini og Dario Parenti. To ambitiøse winemakers som tilstræber at skabe vine som udtrykker druernes særlige karakteristika, hvilket også er grunden til at brugen af egetræsfade er bandlyst i deres produktion. Intet må forstyrre druernes udtryk. Tilgængelig bruges oxygen i afmålte doser for at blødgøre tanninerne, begrænse urteagtige aromaer og øge frugtkarakteren og druens eget udtryk. Desuden er brugen af skruelåg et absolut "must" da det eliminerer enhver forekomst af TCA (korksmag).

Distriktet:

Toscana er vel nok et af Italiens mest komplekse vindistrikter med stor variation i både klima og jordbund. I den vestlige del ved Middelhavet, er der i nord mest sandholdig lerjord og når man bevæger sig mod syd, støder man på Bolgheri og dets grusede og kalkholdige jordbund kaldet Sassicaia (Sassicaia er også navnet på en af Toscanas mest berømte vine). Havet har naturligvis større indflydelse på klimaet her mod vest, end i det mere centrale Toscana hvor vi finder vine som Chianti Classico og Brunello di Montalcino. Jordbunden her er løs og består af kalkmergel og sandsten. En anden vigtig faktor her er de mange skråninger som sikrer god sol eksponering i den ideelle højde mellem 250 og 550 meter over havet. Længere mod øst møder vi først byen Montepulciano som lægger navn til vinene Vino Nobile de Montepulciano og lidt nord herfor området Valdano hvor der både laves Chianti og også de såkaldte "Super Toscan'ere".



Dardo Toscana

Vinen:

Dardo består af den klassiske Toscana-drue Sangiovese 80% og Merlot 20% som i årgang 2010 opnåede perfekt modenhed både i frugt og tanniner. Høsten foregik fra den 27. september frem til den 3. oktober. Efter knusning og endt fermentation med jævnlige overpumpninger tilsatte man Merlot'en til Sangiovese'en. Dette gøres for at give vinen yderligere tyngde, men under hensyntagen til Sangiovese'ens fine frugtaromaer. Produktionen er på 18.000 flasker årligt. Sangiovese vine er med sin urteagtige karakter fantastisk velegnet til retter hvor timian, rosmarin eller salvie indgår. Sangiovesen dufter nærmeste af disse i sig selv. Prøv den også til pastaretter og kylling. Serveringstemperatur 18 grader.

Husk at månedens vin kan genkøbes til 100 kr. pr. flaske så længe lager haves. Henvendelse til vinklubben eller Bækkelund Vine.

- **Rosmarinkrydret kylling med olivenkartofler**

- 1 kg kyllingeunderlår
- 1 kg bagekartofler
- 12 fed hvidløg
- 1,5 dl Italienske Gigant Oliven

- **Marinade**

- 2 spsk citronsaft
- 1,5 spsk citronskal
- 1,5 spsk rosmarin
- 1 dl grøntsagsbouillon

- **Tilbehør**

- skiver af godt italiensk brød
- 1 bundt brocolli (kogt/dampet)



- Marinaden piskes sammen.
- Kyllingen lægges i en lille bradepande.
- Kartofflerne skrælles, skæres i både og lægges ved siden af kyllingen i bradepanden.
- Hvidløgsfedene fordeles mellem kartoflerne.
- Marinaden hældes over kyllingen.
- Kyllingen sættes nederst i ovnen ca. 1 1/2 time ved 200° C (centrumtemperatur over 75° C).
- Kartoffelbådene vendes af og til.
- Når der mangler 10 min. drysses alle oliven over kartoflerne.

God appetit

Bækkelund Vine - tlf. 3117 4792 – dan@baekkelundvine.dk