



## Cantine Mucci

**Regionen.** Abruzzo er en af Italiens store vinregioner med ca. 2000 aftappere af vin. Regionen er præget af storproduktion. Af de ca. 2000 aftappere er der under 100 producenter tilbage, som selv dyrker vin og selv aftapper under eget navn. Cantine Mucci gør.

**Start.** Cantine Mucci blev grundlagt i 1895 og det er nu 4. generation, der står for produktionen. Næmlig: Aurelia Mucci og broderen Valentino

Begge er uddannede ønologer og har siden 1996 fået vinene op i kvalitet, så man nu, hvert eneste år får tildelt Guld og sølvmedaljer og andre hædersbeviser ved store internationale vinkonkurrencer. Cantine Mucci var med helt i front da man begyndte at beskære og reducere kraftigt i høstudbyttet for at få vine i topkvalitet. Eksempelvis kan Montepulcianodruen give op til 20.000 kg. Udbytte per hektar. Mucci har ingen vine der overstiger mere end 10.000 kg. Per hektar og til deres dyreste/fineste vine er vi ned på ca. 7000 kg. Pr. hektar.

Senest har Montepulciano Santo Stefano fået guld ved Concours du Mondial i Bruxelles.

**Vinmarker:** Beliggende i Torino di Sangro i Abruzzo ca. 50 km. syd for byen Pescara.

Flere af vinmarkerne er mere end 40 år gamle og ligger min. 200 meter over havets overflade.

**Vintyper:** Der dyrkes Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese og Merlot.

Af de hvide druer dyrkes der: Trebbiano, Falanghina og Pecorino.