

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



*Druerne til denne Pinot Grigio kommer fra marken "Terrapieno" i Valpantena.*

*Druerne håndhøstes - noget man oftest ikke ser i denne prisklasse.*

adriatvinimport.dk



## Pinot Grigio Terrapieno "P" IGT Alpha Zeta

Historien bag Alpha Zeta går tilbage til 1999, hvor den engelske vinimportør David Gleave MW og den internationalt anerkendte new zealandske winemaker Matt Thomson stiftede firmaet. Formålet var at fremstille en serie af vine fra Veneto, som prismæssigt var konkurrencedygtige, uden at gå på kompromis med kvalitet og typicitet. Et af de centrale elementer i strategien var at etablere samarbejder med lokale vinbønder for at få adgang til det rette druemateriale, frem for at købe bulkvin. Det har blandt andet betydet, at man har kunnet arbejde sammen om at nedbringe høstudbytter og sikre, at der høstes sunde, modne druer, og hvert år udvælges de bedste partier fra forskellige underleverandører. Resultatet er år for år en serie af kvalitetsprægede vine på klassiske druesorter fra Veneto, lavet med moderne udstyr og indsigt. Der er eksempelvis investeret i såkaldte *most-kølere*, der sikrer at mosten inden gæring opbevares så aromaer og friskhed bevares bedst muligt, og lave gærings-temperaturer skal ligeledes tilsikre dette. Man ønsker at fremstille rene, præcise vine med stor varietalkarakter og primærfrugtighed, dvs vine, der fremviser druernes naturlige, typiske aromaer og som repræsenterer det område, hvori de dyrkes. Langt de fleste druer dyrkes i Valpantena, der ligger lidt nordøst for Verona, således også alle druer til de vine, vi har valgt at hjemtage, undtagen en Soave, og nu, en Primitivo. Alle flasker lukkes med skruelåg, bortset fra Ripasso. Der er generelt tale om meget ærlige og karakterfulde vine, der befinder sig i et prissegment, der ellers sjældent begejstrer.

Pinot Grigio Terrapieno kommer fra marken Terrapieno, der ligger i Valpantena-dalen, i den østlige del af Valpolicella. Her er klimaet modereret af kølige vinde fra Dolomitterne, der tillader druerne at modne langsomt og opbygge komplekse duft- og smagsforbindelser. Terrapieno er veldrønet og har en fin hældning, og markarbejdet udføres med omhyggelighed og yder et grundmateriale, der giver vinen intensitet og rigdom i udtrykket. De håndhøstede druer yder ikke en vin med udtalt fedme, men snarere med en raffineret, ren smagsfyldte og med en tiltalende sprødhed og karakter i munden. En alsidig vin til det lettere fiskekøkken, eller en risotto med grøntsager.

### LOKALITET

*Fra marken Terrapieno i Valpantena, Veneto*

### TYPE

*Hvidvin*

### DRUER

*100% Pinot Grigio*

### UDBYTTE

*Ukendt.*

### DYRKNINGSFORM

*Konventionel dyrkning*

### ÅRLIG PRODUKTION

*Ukendt*

### FRA MOST TIL VIN

*Druerne afstilles, knuses og afkøles ned til 10° C på vej mod pressen for at begrænse udtrækket af fenoler fra drueskindet. Koldgæring foregår på temperaturkontrollerede ståltanke og sker med kulturgær ved 12-14° C. Vinen lagres på ståltanke.*

### OPLEVELSEN

*Gyldengul. Her finder man klassiske Pinot Grigio noter, som de kendes fra dette område, med udtalt præg af pære, kiks og brødkrumme. I munden har vinen middelfylde og en skøn friskhed i frugten.*

### ASSOCIATIONER

- Æble, Pære, gule frugter
- Kiks, brødkrummer

### SERVERING

- Aperitif, terrassevin
- Lette antipasti
- Venetos lettere fiskekøkken
- Lyst kød og grønne salater

*Serveringstemperatur: 5-8° C.*

### POTENTIALER

*Nydes ung.*

[www.alphazetawines.com](http://www.alphazetawines.com)