

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Tre Filer Vino da uve stramature dolce Cà dei Frati



Tre Filer er fremstillet på let overmodne druer, som har været angrebet af den såkaldte ædle råddenskab "muffa nobile". Derefter tørres druerne i 90 dage for at koncentrere den resterende druesaft.

adriatvinimport.dk



I den sydlige ende af Gardasøen, hvor Lombardiet lige akkurat endnu ikke er blevet til Veneto, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati, nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC. Navnet – *Munkenes hus* – er ikke tilfældigt, men vidner om, at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782. Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte dette hus i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin og hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn, Igino, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området. Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den var tidligere kendt som Trebbiano di Lugana, men i 2008 kunne en DNA-profil vise, at varietalen i virkeligheden er en lokal form af Verdicchio. Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration og man har en betydelig identitet bundet i den, og i den ståltanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager druen sin typiske æble-, abrikos og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i enkeltmarksvinen Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik. Der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en *rosato* og en *vino da uve stramature dolce*, den søde Tre Filer. Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der nu fremstilles en Amarone.

Tre Filer er familiens søde vin, fremstillet af overmodne, senthøstede druer, og man anvender de tre sorter, der også indgår i den hvide Pratto. Den sene høst tillader at druerne angribes af *muffa nobile*, ædelråd, og efter høsten lægges de til *tørring*, *appassimento*, i ca. 90 dage. Idealet er at skabe en vin med balance mellem det rige og sødmefulde og balancere den med den syrefriskhed, der kendetegner Turbiana og man bevarer den skarpe maliske syre, (æblesyre) ved ikke at lade vinen gennemgå malolaktisk gæring. Tre Filer er fortrinlig til lettere desserter og til velmodnede oste.

LOKALITET

Marker nær Sirmione, Lombardiet.

TYPE

Sød vin

DRUER

Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Bianco

UDBYTTE

8000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

De dehydrerede og botrytis-angrebne druer gæres på temperaturregulerede ståltanke og den færdige vin lagres i 12-14 måneder på ståltanke, og efterfølgende 12 måneder på flaske, før den frigives.

OPLEVElsen

En udtrykksfuld sød, gylden vin med noter af blomster, honning og eksotisk frugt, der i munden opleves balanceret og med friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Akacie, honning, lyse rosiner
- Abrikos, ananas
- Tørret frugt

SERVERING

- Butterdej, bær og is
- Frugtærter
- Blåskimmeloste, men også til velmodnede oste mere generelt.

Serveringstemperatur: 5-10° C

POTENTIALER

Klar fra frigivelsen og 10+ år.

www.cadeifrati.it