

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Cabernet Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC Ermacora



Ermacoras Cabernet Sauvignon har et herligt krydret strejf, som er kendetegnende for området.

Dette vinbrug er grundlagt i 1922 af Antonio Ermacora, da han og familien købte gården Ippis og 4 ha med marker, der ligger umiddelbart omkring selve den fysiske ejendom. Den gang påbegyndte man en differentieret landbrugsproduktion, som sønnen Marino fortsatte, da han overtog ansvaret for driften lige efter Anden Verdenskrig. Hen imod slutningen af 1970'erne, besluttede familien at fokusere aktiviteterne og udelukkende satse på vinproduktion og i dag er det brødrene Luciano og Dario, Marinos to nevøer, der har ansvaret for produktionen, som foregår traditionelt og i Marinos ånd. Landarealet er gennem årene blevet udvidet til 47 ha vinmarker, der alle ligger i Colli Orientali del Friuli, *Friulis østlige bakkedrag*, som udgør en af Italiens mest velrenommerede dyrkningszoner for især hvide, men også røde og søde vine. Friuli lå for 100 mio år siden under havets overflade og det er måske med til at forklare, at vinene herfra synes at have en særligt genkendelig salt og mineralsk kvalitet, der individuerer deres karakter. Bakkerne og de marine aflejringer blev bøjet op af Afrika og den Wegenerske kontinentaldrift, som skabte de estimerede vinområder Colli Orientali og Collio, som siden igen blev formet og præget under istidens virkninger. Klimaet er mildt og tillader dyrkning af en stor variation af druesorter og hos Ermacora tror man på *territorio*-specifikke tilplantninger, der tilgodeser den enkelte varietal og arbejder på måder, der sikrer en lav miljømæssig påvirkning. Ermacoras vine er for længst blevet anerkendt som rene, friske og varietaltro repræsentanter for områdets formåen, og de er ikke mindst prisrimelige, hvilket er et særsyn i en region, der er kendt for ikke at holde sig tilbage i så henseende.

Cabernet Sauvignon repræsenterer Ermacoras bud på denne internationalt kendte varietal. Den fremstilles og lagres udelukkende på ståltanke, for at fremhæve druens primære kvaliteter, som de viser sig i den færdige vin. I glasset præsenterer den sig med en typisk Cabernet-*speziatura*, henimod noter af laurbær og en særlig og karakteristisk herbalitet. Frugten er mørk og her er noter af solbær, blommeskind og svesker og i eftersmagem bemærkes en klassisk karakter af bitter chokolade. I munden er der velsmag med nerve og en fint afstemt tanninstruktur.

LOKALITET

Colli Orientali del Friuli DOC

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Cabernet Sauvignon, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Guyot. Konventionel dyrkning med vægt på lav miljøpåvirkning

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles og gæres på temperaturkontrollerede ståltanke med 10-12 dages maceration. Vinen gennemgår malolaktisk gæring på ståltanke, hvor den også lagres i 12 måneder, før den tappes på flasker.

OPLEVELSEN

Farven er brillant dyb rubinrød. Det er en varietaltro vin, der er karakteristisk rundet af området, med sin fine urtede og nuancerede, mørke frugt og klassiske struktur. Druens friske og primære kvaliteter er accentueret gennem fremstillingsmetoden.

ASSOCIATIONER

- Laurbær, solbær, blomster
- Svesker, bitter chokolade

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Lam, ovnstegt gedekid
- Fjer- og hårvildt

Serveringstemperatur: 16-17° C.

POTENTIALE

Velsmagende i ungdommen og udvikler sig fint i 5-8 år fra høst.

www.ermacora.it

adriatvinimport.dk

