

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Friulano Colli Orientali del Friuli DOC Ermacora



Friulano hed tidligere Tocai Friulano, men mistede retten til navnet til ungarnske Tokaji med det næsten identiske navn.

Dette vinbrug er grundlagt i 1922 af Antonio Ermacora, da han og familien købte gården Ipplis 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.

Friulano fremhæves som en lokal sort, der er både karakteristisk og identitetsbærende for området. Den har været dyrket her i århundreder, og som mange andre producenter undlader Ermacora da heller ikke at fremhæve, at den oprindeligt var kendt som Tocai Friulano, et navn man mistede retten til at anvende i 2006 for at beskytte den ungarnske Tokaji. Den ofte kamilleblomst- og mandel-duftende hvidvin har desuden også mindelser om hvide ferskner og moden pære og har med sine attraktive, primærfrugtige kvaliteter mange anvendelsesmuligheder og en bred appel.

LOKALITET

Colli Orientali del Friuli DOC

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Friulano, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Guyot. Konventionel dyrkning med vægt på lav miljøpåvirkning

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles og presses let og gæres på temperaturkontrollerede ståltanke ved 16-17° C. Vinen lagres på ståltanke *sui lieviti*, på de døde gærceller, og der foretages jævnlige omrøringer for at udvikle fedme og karakter.

OPLEVELSEN

Farven er lys strågul med grønne refleksioner. Næsen er mild og tiltalende, med kamille- og hvide æble-blomster, mandler og sarte frugter, men der er smagsfyldte og fin nerve i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Kamille-blomst, mandler
- Hvid fersken, pære
- Gyldne æbler

SERVERING

- Lette fiskeretter
- Stegt kylling og lyst fjerkræ
- Prosciutto di San Daniele

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALER

Drikkes for sin friskhed og umiddelbare ungdom.

www.ermacora.it

adriatvinimport.dk

