

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Picolit Colli Orientali del Friuli DOCG Ermacora



Picolit er måske vores allerbedste dessertvin med sin enestående kompleksitet og høje syre.

Et imponerende glas vin!

adriatvinimport.dk



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

Picolit, en autokton drue fra Friuli, fremstilles hos Ermacora til en *passito*-vin med et skønt lokalt præg, hvor sent høstede druer efterfølgende undergår en klassisk *appassimento*-proces, idet *tørringen* giver en unik intensivning af druens karakter, der overføres til den færdige søde vin. Hos Ermacora anbefaler man at vinen serveres ved 14° C, men selv om denne Picolit ikke er tung, vil servering ved en noget lavere temperatur tilføje større friskhed til oplevelsen, og der vil stadig være aromatisk og smagsmæssig intensitet nok til at vinen kan fascinere.

LOKALITET

Colli Orientali del Friuli DOCG

TYPE

Sød gylden vin.

DRUER

100% Picolit, håndhøstet.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Cappuccina-opbinding. Konventionel dyrkning med vægt på lav miljøpåvirkning

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerklaserne lægges i kasser og tørres i 70-80 dage, hvor druerne undergår en betydelig dehydrering, hvorved der sker en koncentration af sanseproducerende stoffer. Efter afstilkning presses druerne let og gæres og lagres på franske barriques i 15 måneder.

OPLEVELSEN

Farven er intenst røvgylden. En aromatisk berusende sød vin med honningnoter og tropisk frugt. I munden er der præcis sødme, mildhed og velsmag.

ASSOCIATIONER

- Akaciehonning, fersken
- Abrikos, tørret frugt, vanilin

SERVERING

- Lette desserter, fegato grasso
- Pikante oste, gerne blåskimmel

Serveringstemperatur: 5-14° C

POTENTIALE

Kan drikkes for sin ungdom, og lagring giver en skøn evolution.

Bemærk, flasken rummer 50 Cl.

www.ermacora.it