

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pinot Bianco Colli Orientali del Friuli DOC Ermacora



Forfriskende og sprød sommervin med en meget ren og elegant frugt.

Ideel til f.eks. fisk og grøntsager.

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 bakke*, 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.

Pinot Bianco giver typisk en let, forfriskende og sommerlig hvidvin og druen er meget velanset i Friuli, hvor den, som hos Ermacora, yder en vigtig vin i porteføljen og påskønnes for sin næsten transparente, noble elegance. Gæring og lagring på ståltank lader druens primære kvaliteter træde uforvansket frem og med sin smidige, bløde fylde vil den gerne nydes i sommerlige omstændigheder og til det lettere, grøntsags- og fiske-baserede køkken. Det er en oplagt kandidat til bådturen, terrassen eller sommerhuset, hvis man ønsker en forfriskende og ikke for tung hvidvin.

LOKALITET

Colli Orientali del Friuli DOC

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Pinot Bianco, håndhøstet.

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. Aromatisk bemærkes sarte, hvide blomster og en frisk, transparent frugt med en sommerlighed i karakteren. Det er en varietaltro, ærlig og tiltalende hvidvin og en klassiker for området.

ASSOCIATIONER

- Æble-blomster, citrus
- Æbler, hvide ferskner

SERVERING

- Lette fiskeretter og skaldyr
- Lyst fjerkræ med lette saucer
- En sommerlig risotto med hvid fisk og grøntsager

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.ermacora.it