

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pinot Grigio COF DOC Ermacora



Ermacora Pinot Grigio.

Sol og sommer på flaske. Nyd den som aperitif, på terrassen, eller til den helt store fiske/skaldyrbuffet.

Friuli er en af Italiens mest velrenommerede regioner for produktion af hvide vine og er opdelt i flere områder, hvis navne efterhånden er ved at vinde indpas. I Colli Orientali del Friuli, COF, har familien Ermacora siden 1922 dyrket vin i overensstemmelse med områdets traditioner. Firmaet ledes i dag af brødrene Dario og Luciano Ermacora. I 1982 gennemgik ejendommen en omfattende renovering hvor samtlige vinmarker blev gentilplantet med Guyot-opbinding. Ejendommen råder over 47 hektar jord, der udlagt til vindyrkning. Som noget ret unikt har Ermacora alle deres marker rundt om gården og risikerer kun i ringe grad opvarmning/oxidering af de høstede druer ved transporten til kælderen. Markerne ligger godt beskyttet mod nordens kølige vinde og vinder indflydelse fra Adriaterhavets lune vande. Hos Ermacora lægger man stor vægt på at analysere alle vinmarkerne nøje. Det har nemlig stor endelig betydning for, hvordan markarbejdet udføres og hvor de rette vinstokke står.

Ermacora arbejder intenst, ved hjælp af lave udbytter og manuel høst af druematerialet, på at fremstille vine der er rene i frugten og yderst varietaltro. De hvide vine har alle den eftertragtede mineralitet og de røde det særligt krydrede strejf der gør dem så velegnede i en række gastronomiske sammenhænge.

Vinene er ydermere prissat i et fornuftigt leje i en region, der ellers ikke holder sig tilbage i den henseende.

Ermacoras Pinot Grigio er et skoleeksempel på hvordan seriøst markarbejde lønner sig i kælderen. Ved at høste forholdsvis tidligt, sammenlignet med andre producenter, beholder man den syre i druerne der er så vigtig på disse kanter. For selvom markerne ligger køligt, så kan temperaturen alligevel blive ret høj. Jo højere temperatur des mere modenhed og slutteligt højere alkohol. Hos Ermacora forsøger man at holde alkohol procenten ned og laver friske, lette vine der er behagelige at drikke. Pinot Grigio viser sig præcist i denne stil. Frisk, en anelse krydret og utrolig saftig. Det er grønne nuancer der går igen hele vejen og det er en ægte tørstslukker. Den perfekte terrassevin, aperitif eller hyggevin man ikke behøver mad til.

LOKALITET

Friuli
Colli Orientali del Friuli
Ipplis

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Pinot Grigio

UDBYTTE

N/A

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

N/A

FRA MOST TIL VIN

Hos Ermacora høster man forholdsvis tidligt, for at bevare den fine syre og en lidt lavere alkohol. Druerne fragtes hurtigt til vineriet og presses hurtigt for at undgå oxidering. Vinen lagres i 8 måneder på ståltanke.

OPLEVElsen

Sprød, saftig og aromatisk vin med en flot balance mellem frugt, krop og alkohol. Dejlig let drikkelig stil der giver mindelser om italiensk forår.

ASSOCIATIONER

- grønne æbler, citrus/lime
- hvide blomster, hvid fersken
- umoden pære, honningnote

SERVERING

- hvide fisk, skaldyr, østers
- lyst kød/kylling
- spicy asiatisk
- gruyere, münster

Temperatur: 6-10°C.

POTENTIAL

Bør nydes ung. 1-3 år fra høst.

www.ermacora.com

adriatvinimport.dk

