

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC Ermacora



Ermacoras Sauvignon Bianco er en meget varietaltro vin med masser af herlig aroma fra den karakteristiske drue.

Virkelig en givende vin.

adriatvinimport.dk



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.

Sauvignon er en klassisk sort i Colli Orientali del Friuli og den tilpasser sig let de fleste steder hvor den bliver plantet på ejendommens marker, ifølge Luciano og Dario. Brødrene søger at skabe en elegant version med friskhed og vægt på at fremvise druens primære aromatiske kvaliteter, hvorfor den gæres og lagres på ståltanke. Man ønsker en Sauvignon med moderat alkohol og med en pirrende kontrast mellem fedme og den friske syre. Den har fortrinlige gastronomiske kvaliteter, og er en fremragende ledsager til eksempelvis grønt-sagsbaseret risotto eller saltbagt fisk.

LOKALITET

Colli Orientali del Friuli DOC

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Sauvignon, 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 strå-gul. Næsen er ren og detaljeret og fremviser en typisk Sauvignon-herbalitet og pikant frugtighed. Også i munden er det en karakterfuld og varietaltro hvidvin, med attraktiv smagsfylde og spændstighed og sensuel appel i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Salvie, stikkelsbær, grape
- Passionsfrugt, solbærblade

SERVERING

- Smagfulde fiskeretter
- Kylling og lyst fjerkræ
- Friske gedeoste

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom

www.ermacora.it