

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay Ciampagnis Vieris DOC Vie di Romans



Vie di Romans Ciampagnis Vieris. Den ståltanklagrede Chardonnay fra huset.

Vie di Romans er opkaldt efter de romerske hærveje der ligger i området.

Ejendommen ligger ved byen Mariano del Friuli i Isonzo, der er placeret i det nordøstlige hjørne af Italien, som grænser op mod Slovenien. Vie di Romans er grundlagt i 1900, og måtte i 1990 tage navneskifte fra Gallo til det nuværende Vie di Romans grundet pres fra en californisk vin-gigant. Gianfranco Gallo overtog i en meget ung alder ejendommen i 1978, hvor også de første vine blev selvstændigt markedsført. Der indførtes en kvalitetsorientering, der snart bragte familiens vine frem blandt de bedste og mest anmelderroste i ikke blot Friuli, men i hele Italien. Man råder i dag over ca. 50 ha vinmarker og der produceres i omegnen af 280.000 flasker årligt. Distriktet Isonzo er relativt fladt og jorden er uensartet, men Vie di Romans' jorder er præget af alluviale aflejringer med mange småsten og er meget veldrænede. Der er store forskelle mellem dag- og nattemperaturer og det er med til at forlænge modningssæsonen og skabe mere komplekse duft og smags-forbindelser i druematerialet. Fælles for alle vine er en stor stofrigdom og karakter, der intensiveres ved både grønthøstning og det forhold, at hver plante bærer ganske lidt frugt, ned til under et kilo pr. plante. Der høstes generelt sent og der fremstilles enkeltmarksvine, hvoraf mange er monovarietale med stort individuelt særpræg og særligt vinene på Chardonnay, Sauvignon Bianco og Pinot Gris er berømte. Chardonnay og Sauvignon fås i både ståltank- og fadlagrede versioner og udtrykker således forskellige dimensioner af varietalerne. De er skønne og friske i ungdommens klædedragt, men har desuden et betydeligt potentiale for evolution.

Chardonnay Ciampagnis Vieris er den ståltanklagrede version, som fremstilles af druer fra planter, der i 2014 var 23 år gamle i gennemsnit. Det er en tør Chardonnay af udtalt elegance, båret af en ren, uforvansket primærfrugt. Den er også rig på nuancer og demonstrerer en klædelig rankhed og fasthed i munden, der balanceres af en flot ekstrakt og dybde i karakteren. Det er også en Chardonnay, der er markeret af sit *territorio* og som fremviser en "stenet" mineralsk note, der individuierer frugten. Den skønne, dybe smagsfyldte vinder yderligere med flaskelagring og Gianfranco mener at denne vin, afhængig af året, opnår sit fineste udtryk ca. 6-10 år fra høsten.

LOKALITET

Marken Ciampagnis Vieris på 5,43 ha, i Isonzo Rive Alte.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 6700 kg druer/ha og 1,1 kg/plante.

DYRKNINGSFORM

Enkelt-Guyot og Cordone Speronato. Konventionel dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 25-30.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Efter 20 timers koldmaceration ved 8° C, gæres mosten i 16-22 dage på temperaturkontrollerede ståltanke ved 16-19° C. Vinen lagrer 8 måneder su lievito på ståltanke og gennemgår ikke malolaktisk gæring.

OPLEVELSEN

Strågul. Frisk, intens varietaltro næse med rene og transparente Chardonnay-aromaer. I munden bemærkes en flot balance mellem smagsfyldte og friskhed, raffinement, og en stor dybde i den lange smag.

ASSOCIATIONER

- Hvide æbleblomster, akacie
- Citrus, æble, pære, papaya
- Gule mirabeller, ananas

SERVERING

- Smagfulde fiskeretter
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

POTENTIALE

Op til 15+ år fra høståret.

www.Viedirromans.it

adriatvinimport.dk

