

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay Vie di Romans DOC Vie di Romans



Vie di Romans Chardonnay.

Barriquelagret Chardonnay der forener fedme og fylde med elegance og finesse.

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 stål-tank- 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 Vie di Romans er en barriquelagret enkeltmarksvin, som fremstilles af druer fra planter, der i 2014 var 21 år gamle i gennemsnit. Som med alle vine herfra forsøger Gianfranco Gallo at udtrykke dyrkningsstedets unikke karakter, og her nænsomt afstemme vinen med eg, der giver den en mere rund og cremet karakter. Det er en Chardonnay med krop og smagsfylde og altid med en meget fin syrespændstighed, idet vinen ikke gennemgår den malolaktiske gæring, der ellers forvandler den mere skarpe æblesyre til den lidt rundere mælkesyre. Det har også betydning for vinens lagringspotentiale og normalt er den fremragende i en alder af 4-6 år fra høsten.

LOKALITET

Marken Vie di Romans på 8,61 ha, i Isonzo Rive Alte.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 6100 kg druer/ha og ca. 1 kg/plante.

DYRKNINGSFORM

Enkelt-Guyot og Cordone Speronato. Konventionel dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 50.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Efter 20 timers koldmaceration ved 8° C, gæres mosten i 16-22 dage, indledningsvist på temperaturkontrollerede stål-tanke ved 16-19° C, men gæringen afsluttes på ca. 20% nye franske barriques. Her lagrer vinen i 9 måneder su lievito, og gennemgår ikke malolaktisk gæring.

OPLEVELSEN

Gyldengul. Varietaltrø aromatisk profil med intensitet og flot sammensathed. Stor dybde i duft og smag og rig i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Hvide æbleblomster, akacie
- Citrus, æble, pære, ananas
- Gule mirabeller, hvid fersken, abrikos, vanillin

SERVERING

- Smagfulde fiskeretter
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

POTENTIALE

15+ år siger Gianfranco Gallo.

www.Viediromans.it

adriatvinimport.dk

