

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Asti (Spumante) DOCG Le Monferrine



Le Monferrine Asti.

Mindre sød end Moscato d' Asti, men med et højere tryk i flasken.

Navnet Araldica Vini Piemontesi dækker over et af Piemontes største vinhuse. Det forsamler 3 kooperativer med ca. 300 medlemmer og råder over ca. 900 ha jord til vinproduktion. Årsproduktionen er i omegnen af 25 mio flasker, hvilket betragteligt overstiger den samlede årlige produktion af Barolo og Barbaresco (ca. 18,6 mio flasker i 2013). Vinmarkerne er fordelt på mere end 25 småkommuner i Alto Monferrato, hovedområdet for druerne Barbera, Cortese og Moscato. Araldica Vini er dog ikke kun synonymt med kvantitet. Det er en klart defineret vision at producere gode vine til priser og i mængder, der gør dem tilgængelige for den almindelige forbruger. For at sikre at kvaliteten holder trit med kvantiteten har man udarbejdet bonussystemer, der ansporer det enkelte medlem til allerede i marken at fokusere på druekvaliteten. Samtidig har man hele tre ønologer ansat til at styre produktionen. Der er et fuldt moderne produktionsanlæg og i dag fremstilles og sælges vinene overvejende under hensyntagen til seks forskellige produktkategorier eller kvalitetsserier, hvor vi har udvalgt vin fra de følgende tre: Basisserien kaldes Le Monferrine og repræsenterer gode og typiske, teknisk rene og vellavede vine i et beskedent prisniveau. Så præsenterer vi udvalgte vine fra mellemklasse-serien Alasia, der inkluderer mere ambitiøse og karakterfulde vintyper, som stadig har godt forhold mellem pris og kvalitet, og endelig følger topvinene fra ejendommen Il Cascinone, der blev erhvervet i 1999 og nu råder over ca. 103 ha til vinproduktion. Her fås vine, der fint konkurrerer med mange små kvalitets-producenters, men til en langt lavere pris.

Asti (Spumante) er en sød, perlende dessertvin med moderat alkohol (7-9%), der som eksempelvis den typiske Prosecco fremstilles efter Charmat-metoden. Modsat Prosecco har Asti en udtalt restsødme og præsenterer druens hyld-, fersken- og abrikos prægede karakter med musk- og drueagtige noter. Kunsten er at frembringe en Asti i harmoni, med friskhed fra både syre og perlage, og undgå den klæbrige, tunge sødme, der desværre præger mange versioner. Le Monferrine Asti er sød som den skal være, men rammer den fine balance og forener en attraktiv karakter med et suverænt forhold mellem pris og kvalitet.

### LOKALITET

Alto Monferrato i Piemonte.

### TYPE

Sød dessertvin

### DRUER

100% Moscato Bianco

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Fremstillet efter Charmat- eller Martinotti metoden: Mosten gæres på temperatur- og trykkontrollerede ståltanke, og kuldioxid som er et biprodukt af den alkoholiske gæring, efterlades i vinen. Vinen gæres ikke helt ud og derfor efterlades en residual-sødme i den færdige, mousserende vin. De døde gærceller fjernes gennem centrifugering.

### OPLEVELSEN

Præsenterer en typet, muskpræget og frugtetsotisk næse. I munden med sødme, men også med perlage og syre og således velafstemt. 7%.

### ASSOCIATIONER

- Druer, musk, grape
- Hyld, abrikos, fersken

### SERVERING

- Aperitivo
- Det asiatiske køkken
- Kransekage
- Moderat søde desserter
- Is med bær eller rabarber

Serveringstemperatur: 5° C.

### POTENTIALE

Drikkes for sin pure ungdom.

adriatvinimport.dk



[www.Araldicavini.com](http://www.Araldicavini.com)