

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Reserve della Contessa DOC Manincor



Manincors fantastiske mix af Pinot Bianco, Chardonnay og Sauvignon.

Utroligt velafstemt med god mineralitet.

adriatvinimport.dk



Manincor drives nu og siden 1991 af Greve Michael Goëss-Enzenberg og hustruen Sophie, men selve ejendommens historie går langt tilbage, og de historiske bygninger fra 1608 er bygget af Hieronymus Manincor, hvis barnebarn giftede sig med en af Grevens forfædre, hvorved de to familiers skæbne for eftertiden var forbundne. Med Grevens overtagelse blev orienteringen lagt om, en ny underjordisk vinkælder blev bygget og hele ejendommens omfattende produktion blev omlagt til et fuldt biodynamisk og bæredygtigt landbrug. Ved hjælp af biomasse- og jordvarmeanlæg har man opnået en CO2 neutral energistatus, uden brug af gas eller olie. Foruden druer, dyrkes også frugt, kløver og der fremstilles honning, mv. Manincor producerer også sine egne egefade og træet hertil stammer fra ejendommens egeskove, og det opskårne træ lagres i minimum 3 år før det bliver anvendt til vinfade.

Manincors filosofi for vinproduktion er enkel: Intensiv markpleje, lave udbytter og minimal intervention i kælderen. Dertil et fokus på unikke naturlige dyrkningssteder, der favoriserer de enkelte varietaler. Vinene, der fremstilles af egne druer fra i alt ca. 50 ha vinmarker, er rene, præcise og udtryksfulde og med stor typicitet for både de røde og de hvide vines vedkommende.

Reserve della Contessa er en usædvanlig vellykket blanding af tre forskellige druesorter. 2/3 af druerne kommer fra lokaliteten *Liebeneich* ved Terlano og resten fra marken *Campan* ved Kaltern. Druerne forenes til en appellerende tør hvidvin af stor harmoni, med en nuanceret og imødekommende ren primærfrugtighed, skøn raffineret smagsfylde og en dejlig spændstighed og livlighed i munden. Vinen er et godt eksempel på en typisk og meget vellavet Alto Adige hvidvin, med sit kølige og friske, læskende udtryk og med tilstrækkelig karakter til at fascinere og udfordre sanserne. Den gør sig endog meget fint i gastronomiske sammenhænge, således sammen med eksempelvis grøntsagsbaserede *risotti* og pastaretter eller det lettere nordiske køkken. Med sin store drikbarhed og balance er den ligeledes velegnet til at gøre sig alene.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Terlano og Caldaro.

TYPE

Hvidvin

DRUER

60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon, håndhøstede

UDBYTTE

Ca. 50 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 50.000 flasker årligt

FRA MOST TIL VIN

6 timers skindmaceration, gæring i træfade og efterfølgende 6 måneders lagring sur lie. Der anvendes udelukkende naturlig gær fra vinmarkerne.

OPLEVELSEN

Gul med grønne refleksler. Næsen har mindelser om citrus, æble, melon og salvie og så et umiskendeligt præg af Sauvignon. Tør, karakterfuld og frisk og med en vedvarende, nuanceret smag.

ASSOCIATIONER

- Hvide blomster, citrus, æble
- Melon, mineraler, salvie

SERVERING

- Antipasti, lette pastaretter
- Smagsfulde fiskeretter
- Kylling, kanin

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALE

Drikkes ung og gerne indenfor 6 år.

www.manincor.com