

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pinot Grigio Dessimis DOC Vie di Romans



Vie di Romans Pinot Grigio Dessimis.

Ofte anvendt som rosé, endskønt det er en hvidvin. Kobberfarven i mosten kommer naturligt fra pigmenteringen i drueskallerne.

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.

Pinot Grigio Dessimis kommer fra planter, der i 2014 var ca. 21 år gamle og fremstilles med kort skindkontakt, der blandt andet er med til at give vinen det man betegner som *ramato*-karakter, (*ramato* = kobber), dvs en rosé-lignende farve med et dybt kobberlignende skær. Derudover opleves også sarte nuancer af røde bær. Det giver en ekspresiv, tør hvidvin, med dybe intense aromaer, ind i mellem til den elegante side, andre år til den mere frodige side, men altid med en friskhed, der blandt andet sikres ved, at vinen ikke gennemgår den malolaktiske gæring. Vi synes den er på sit højdepunkt 2-6 år fra høsten, men Gianfranco Gallo siger den topper som 9-årig og lever op til 18 år.

### LOKALITET

Marken Dessimis på 7,5 ha, i Isonzo Rive Alte.

### TYPE

Hvidvin i ramato-stil

### DRUER

100% Pinot Grigio, håndhøstet.

### UDBYTTE

6000 kg druer/ha og 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 ståltanke 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

Farven kaldes ramato eller med et kobberlignende skær, en nuance, der kommer fra druens naturlige pigmentering. Markant og typisk med opulent smagsfylde, generøsitet og stor længde.

### ASSOCIATIONER

- Blomster, akaciehonning
- Jordbær, abrikos, fersken
- Bagte æbler, vanillin

### SERVERING

- Salat med andekræser
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

### POTENTIALER

15+ år, ifølge Gianfranco Gallo.

[www.Viediomans.it](http://www.Viediomans.it)

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

