

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Sauvignon Piere DOC Vie di Romans



Vie di Romans Piere.

En klassisk Sauvignon Bianco med fine herbale græsnoter og eksotiske nuancer. Absolut ikke overgjort, derimod velafstemt og sanseappellerende.

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.

Sauvignon Piere er en vin, hvis udtryk hidrører fra druens typiske, lidt skarpe karakter, som den individualeres af dyrkningsstedet og Gianfranco Gallos sikre hånd. Det er en klassisk Sauvignon Bianco, altid rost som en af Friulis, ja, Italiens fineste. Modsat Sauvignon Vieris ser den ikke træ og her opleves således de rene uforvanskede aromaer. I vinen blandes de karakteristiske græssede, herbale noter med stikkelsbær og mere tropiske noter og i munden imponerer den med friskhed og smagslængde. Gianfranco Gallo tilskriver sine vine stor holdbarhed, men vi synes de præsenterer sig flot i 4-8 års alderen, hvor frugten viser udvikling, men nerve og spændstighed er bevaret.

LOKALITET

Marken Piere på 10,8 ha, i Isonzo Rive Alte.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Sauvignon, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 5400 kg druer/ha og ca. 0,9 kg/plante.

DYRKNINGSFORM

Enkelt-Guyot. Konventionel dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 50.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Efter 20 timers koldmaceration ved 8° C gæres mosten i ca. 14 dage på temperaturkontrollerede ståltanke ved 16-19° C. Vinen lagres 9 måneder su lievito på ståltanke og gennemgår ikke malolaktisk gæring.

OPLEVElsen

Næse med typisk Sauvignon-herbalitet og pikant frugtighed. Rank, men med smagsfylde og stor karakter. I munden viser den sig med spændstighed og sensuel appel.

ASSOCIATIONER

- Stikkelsbær, passionsfrugt
- Papaya, pære, solbærblade
- Grape, anis

SERVERING

- Smagfulde fiskeretter
- Kylling og lyst fjerkræ
- Friske gedeoste

Serveringstemperatur: 5-9° C.

POTENTIALER

Op til 15+ år fra høståret.

www.Viediromans.it

adriatvinimport.dk

