

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Sauvignon Vieris DOC Vie di Romans



*Vie di Romans Vieris Sauvignon Bianco.*

*Husets fortolkning af fadlageret Sauvignon der viser udtryksfuld karakter og fin balance mellem syre, frugt og fadbehandling.*

adriatvinimport.dk



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.

Sauvignon Vieris er delvis fadgæret og er fadlagret, men der anvendes nu udelukkende tidligere anvendte 225 liters fade af fransk eg. Det betyder at fadpræget er ganske diskret, men det giver vinen et lidt mere rundet udtryk end Sauvignon Piere. Druerne kommer fra planter der i 2014 var ca. 20 år gamle og der anvendes en blanding af franske og italienske biotyper. Ellers er opskriften et endog meget lavt høstudbytte og lang gæring. Hermed opnås en udtryksfuld Sauvignon, der er fuld af sanseproducerende stoffer og med et fint udviklingspotentiale. Kontrasten til Sauvignon Piere er altid interessant og vinen viser en smuk evolution og velbevaret friskhed i en alder af 4-6 år.

### LOKALITET

Marken Vieris på 8 ha, i Isonzo Rive Alte.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Sauvignon, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ca. 3800 kg druer/ha og ca. 0,64 kg/plante.

### DYRKNINGSFORM

Enkelt-Guyot. Konventionel dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 40.000 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 brugte franske barriques. Her lagres vinen i 9 måneder su lievito, og gennemgår ikke malolaktisk gæring.

### OPLEVELSEN

Gyldengul. Udtryksfuld varietal-tro aromatisk profil med næsten umærkeligt fadunderstøttede aromaer. Kompleks, stor smagsfyld, spændstig, balanceret og længesmagende.

### ASSOCIATIONER

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

### SERVERING

- Smagfulde fiskeretter
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

### POTENTIALE

Op til 12+ år fra høståret.

www.Viediromans.it