

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay Veronese "C" IGT Alpha Zeta



Alpha Zeta Chardonnay er en sprød og frisk vin, der passer godt til lettere retter eller alene som terrassevin.

adriatvinimport.dk



Historien bag Alpha Zeta går tilbage til 1999, hvor den engelske vinimportør David Gleave MW og den internationalt anerkendte new zealandske winemaker Matt Thomson stiftede firmaet. Formålet var at fremstille en serie af vine fra Veneto, som prismæssigt var konkurrencedygtige, uden at gå på kompromis med kvalitet og typicitet. Et af de centrale elementer i strategien var at etablere samarbejder med lokale vinbønder for at få adgang til det rette druemateriale, frem for at købe bulkvin. Det har blandt andet betydet, at man har kunnet arbejde sammen om at nedbringe høstudbytter og sikre, at der høstes sunde, modne druer, og hvert år udvælges de bedste partier fra forskellige underleverandører. Resultatet er år for år en serie af kvalitetsprægede vine på klassiske druesorter fra Veneto, lavet med moderne udstyr og indsigt. Der er eksempelvis investeret i såkaldte *most-kølere*, der sikrer at mosten inden gæring opbevares så aromaer og friskhed bevares bedst muligt, og lave gærings-temperaturer skal ligeledes tilsikre dette. Man ønsker at fremstille rene, præcise vine med stor varietalkarakter og primærfrugtighed, dvs vine, der fremviser druernes naturlige, typiske aromaer og som repræsenterer det område, hvori de dyrkes. Langt de fleste druer dyrkes i Valpantena, der ligger lidt nordøst for Verona, således også alle druer til de vine, vi har valgt at hjemtage, undtagen en Soave, og nu, en Primitivo. Alle flasker lukkes med skruelåg, bortset fra Ripasso. Der er generelt tale om meget ærlige og karakterfulde vine, der befinder sig i et prissegment, der ellers sjældent begejstrer.

Chardonnay fremstilles af håndplukkede druer, dyrket i Valpantena dalen, hvor klimaet modereres af kølige vinde fra Dolomitterne og er med til at forlænge modningssæsonen, hvilket muliggør at mere komplekse duft- og smags-forbindelser bygger sig op i druerne. Matts tilgang er at bevare friskhed og druernes naturlige aromaer. Resultatet er en typet, elegant frugtdrevet Chardonnay med medium fylde, moderat alkohol og en dejlig syre-spændstighed i smagen. Det giver en gastronomisk meget alsidig vin, der naturligvis er særdeles velegnet til Venetos alsidige fiske- og skaldyrskøkken, men selvfølgelig også til det lette nordiske køkken.

LOKALITET

Fra marker i Valpantena, Veneto

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Chardonnay

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles, knuses og afkøles og halvdelen koldgæres med kulturgær på temperaturkontrollerede ståltanke ved 12-14° C. Den anden halvdel af mosten gæres på store træfade. En tredjedel af vinen gennemgår malolaktisk gæring for at skabe yderligere kompleksitet.

OPLEVElsen

Strågul. Vinen træder frem med varietaltro aromaer og er en let, frisk og ligefrem Chardonnay i en tilgængelig stil, med elegant smagsfylde, fin nerve i frugten og god længde.

ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, gule blommer
- Ananas, passionsfrugt
- Æble, bagt pære, hvid fersken

SERVERING

- Aperitif, terrassevin
- Risotto med baccalà
- Scampi alla Veneziana
- Lyst kød og salater

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALER

Nydes ung.

www.alphazetawines.com