

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Asti DOCG Ca' d' Gal



Ca' d' Gals Asti er topmålet af denne vintype - en sanseberusende oplevelse med direkte linje til den rene most.

Et niveau helt i særklasse!

adriatvinimport.dk



Alessandro Boido overtog ejendommen fra faderen i 1988, men Ca' d' Gal er officielt grundlagt i 1997 og er beliggende i Valdivilla, i kommunen Santo Stefano di Belbo. Der er 13,9 ha med vinplanter og vinbruget har etableret sig som en førende specialist i fremstilling af unikke Moscato d'Asti. Denne friske, perlende vin er, med sit lave alkoholindhold, moderate sødme og inciterende velduft af knuste Moscato Bianco di Canelli druer, en særlig piemontesisk disciplin, og som det er tilfældet med andre store druesorter, så individueres Moscato Bianco også af dyrkningsstedet. Netop Santo Stefano di Belbo regnes med Canelli og Loazzolo som et af de få Grand Cru områder for druen, bl.a. fordi jorden er rig på sand, kalk og limsten, og ingen steder opnås mere raffinerede og frydefuldt detaljerede vine end her, vine med en præcis og diskret ødselhed, som ikke er overgjort. Alle vinbrugets marker hører ind under den geografisk bestemte top-sottozona, der kaldes Moscato d'Asti Canelli, som omfatter under halvdelen af de 52 kommuner, der hører under (Moscato) d'Asti DOCG. Ca' d' Gal er særligt berømte for en sent frigivet Moscato d'Asti Vite Vecchia, som kommer fra 60+ år gamle planter fra i alt 1 ha i Valdivilla, der er beplantet med en gammel klon af Moscato Bianco di Canelli og det var også med denne vin, at vinbrugets historie for alvor tog fart. Alessandros familie har været i området i 4 generationer, og visionen om denne unikke vin går tilbage til 1990. Med fundet af den rigtige mark lavede han i 1997 den første version, der blev lagret køligt og ideelt og først frigivet efter 5 år og det er siden en praksis, der er blevet fulgt. Moscato d'Asti Lumine, Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario og Asti Spumante er også alle fremragende og det er især strukturen, mineraliteten og syren i Ca' d' Gals vine, der gør dem til noget ganske særligt.

Når man drikker Asti (Spumante) savner man oftest en oplevelse af at være i direkte kontakt med grundmaterialet, den sensorisk rige og berusende oplevelse det er at knuse en nævefuld Moscato Bianco druer mellem fingrene og føre hånden til næsen, eller dette at smage den ugærede druemost på autoclaven. I Alessandros version er druens karakter utilsløret og sansefængslende nærværende og det er en Asti på et sjældent set højt niveau.

LOKALITET

1,5 ha med unge planter, ca. 20 år gamle. 2004 er første årgang.

TYPE

Sød vin med en let mousse.

DRUER

100% Moscato Bianco di Canelli, håndhøstet primo september.

UDBYTTE

100 quintali/10.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men man ønsker ikke nødvendigvis certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 11.000 flasker årligt

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturstyrede tryktanke kaldet autoclaver, hvor mosten gæres op til omkring 7%, hvilket efterlader mere perlage end i en Moscato d'Asti, men også en præcis restsødme og en skøn, frisk druekarakter i vinen.

OPLEVELSEN

Fuld af velduft og Moscato-karakter og i munden spiller mousse og sødme forunderligt sammen og gengiver smageren troen på denne vintype, som et værdigt alternativ til Moscato d'Asti.

ASSOCIATIONER

- Moskus, hyldeblomst
- Fersken, abrikos, citrus, salvie
- Akacie, honning

SERVERING

- Is, bær, rabarber-trifli, panna cotta, kransekage og lette dolci.

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALE

Nydes helt ung og frisk, men holder bedre end de fleste.

www.cadgal.it