

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Moscato d'Asti Canelli Sant' Ilario DOCG Ca' d' Gal



Moscato d'Asti Sant'Ilario er husets lidt rigere vin, da der også indgår en andel af mere sent høstede druer.

Fremstillet af druer fra gamle stokke.

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.

Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario fremstår i en rigere og svagt mere eksotisk klædedragt end Moscato d'Asti Lumine og der anvendes da også en vis andel af mere senthøstede druer. Et favoriseret dyrkningssted og gamle planter giver karakter og Alessandro har også her særlig opmærksomhed på høsttidspunkt for at sikre nerve og struktur i vinen, hvis kompleksitet og fascinationskraft intensiveres af harmoni mellem syre og sødme, som det kendes fra en tysk Riesling.

LOKALITET

To sydøstvendte plots på i alt 1,2 ha med hvidlig, kalkholdig jord og ca. 60-70 år gamle planter.

TYPE

Sød, perlende (dessert)vin.

DRUER

100% Moscato Bianco di Canelli, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 55 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men man ønsker ikke nødvendigvis certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8.000-9000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturstyrede tryktanke kaldet autocla-ver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, for så på et ønsket tidspunkt at blive gæret op til omkring 5%, hvilket efterlader en let perlende vin med restsødme og en skøn, frisk primærfrugtlig karakter.

OPLEVELSEN

Sensorisk pirrende og druesmagen vin med let perlage og præcis syre- og sødme-balance. Vidunderligt drikbar.

ASSOCIATIONER

- Moskus, hyldeblomst
- Fersken, abrikos, salvie
- Kaprifolie, akacie, honning

SERVERING

- Is, bær, rabarber-trifli, panna cotta og lettere desserter.

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALE

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

www.cadgal.it

adriatvinimport.dk

