

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Moscato d'Asti Vite Vecchia DOCG Ca' d' Gal



Fremstillet på druer fra 70 år gamle stokke. Et helt unikt produkt med nuancer og kompleksitet uden side-stykke! Graves ned i sand og lagres i 4 år før den bliver sat til salg.

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.

Planterne står på tre favoriserede rent sydvendte plots (Sori) i Valdivilla i Santo Stefano di Belbo og jorden er hvidlig og fuld af limsten og en gammel klon af Moscato Bianco di Canelli giver en vin med struktur og race, som rundes smukt af tiden; den er både enestående og kostbar. Etiketten er gjort af Didier Michel, og hver farvenuance repræsenterer de duftnoter han oplevede i 1998'eren: Akacie, klorofyl, abrikos, fersken, mentol, jordbær, ceder, kandiseret citronskal, etc.

LOKALITET

1 ha med en gammel Moscato Bianco-klon, 60+ år gamle planter.

TYPE

Sød, perlende (dessert)vin.

DRUER

100% Moscato Bianco di Canelli, håndhøstede og omkring 5% er uve passite, dvs tørrede druer.

UDBYTTE

Ca. 40 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men man ønsker ikke nødvendigvis certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturstyrede tryktanke kaldet autoclaver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, indtil den gæres op til omkring 5%, hvilket efterlader en let perlende vin med rest-sødme og en skøn, frisk druelig-nende karakter.

OPLEVELSEN

En varietaltro Moscato d'Asti, der alligevel har mindelser om Riesling fra både Mosel og Rheingau, med kandiseret citrusskal og fersken og så en moskus-infuseret mineralitet.

ASSOCIATIONER

- Fersken, abrikos, moskus
- Akacie, citronskal, honning

SERVERING

- Lette desserter

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALE

Drikkeklar, men den kan lagres køligt og holde viser horisontal-smagninger med gamle årgange.

www.cadgal.it