

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Corvina "C" DOC Alpha Zeta



Her finder du hoveddruen i Valpolicella i den reneste form - i denne udgave fortolket som en middelfyldig, saftig og let krydret vin, der matcher diverse antipasti, pizze eller lyst kød.

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.

Denne vin på 100% Corvina Veronese rendyrker karakteren af druen, der er den vigtigste i områdets røde Valpolicella-vine. I disse vine opleves druen ikke monovarietalt, men gerne blandet med druer som Corvione, Rondinella, Oselata, mv, og da giver denne vin en god ide om, hvad Corvina i sig selv bidrager med. Corvina Veronese er kendt for at give vine med en udtalt karakter af kirsebær, blå blomster og en note af mandler. Det er da også druens umiddelbare, primærfrugtige træk, der søges efterstræbt i denne saftige og frugtsødmefulde, middelfyldige vin, der drikkes for sin ungdommelige, livlige og ukomplicerede karakter. Let afsvalet er det også en behagelig sommerrødvin.

LOKALITET

Fra marker i Valpantena, Veneto

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Corvina Veronese, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles, knuses og overføres til temperaturkontrollerede ståltanke. Her ledes 25% af den klare druejuice fra og det forbedrer forholdet mellem most og drueskind og giver mere farve, duft og smag i vinen. Maceration i 7 dage ved gæringsstemperaturer på op til 30° C. Vinen lagres på store egefade, hvor også den malolaktiske gæring foregår.

OPLEVELSEN

Varietaltro aromatisk profil med rene, ligefremme aromaer. Alkoholmoderat, men med god smagsfylde og en skøn saftighed i munden. Fuld af velsmag.

ASSOCIATIONER

- Variationer af kirsebær
- Røde bær, blå blomster, mandler

SERVERING

- Antipasti, pasta, pizza
- Lyst kød og kylling

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALE

Nydes for sin ungdoms friskhed.

www.alphazetawines.com