

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

de Vite Tenuta Hofstätter



de Vite – Livet.

Tenuta Hofstätters sammenblanding af klassiske grønne druesorter fra Alto Adige.

adriatvinimport.dk



Familiefirmaet J. Hofstätter har i mere end 100 år været synonym med kvalitetsvin fra Alto Adige (Sydtyrol). Grundlæggeren Josef Hofstätter, var oprindeligt smed, mens vinen blev lavet i fritiden og solgt på hustruens kro. På dette tidspunkt var Hofstätters vinmarker placeret på vestsiden af floden Adige.

I 1959 giftede en slægting til Josef Hofstätter sig med Paolo Foradori, hvis familie i årtier havde produceret kvalitetsvine fra marker på østsiden af Adige. Dette ægteskab har betydet, at Hofstätter i dag råder over 50 hektar af de bedste vinmarker i området – primært fordelt på de fire ejendomme, Kolbenhof, Barthenau, Yngram og Steinraffler. Som det eneste af de familieejede vinerier i Alto Adige ejer Hofstätter altså marker på båd øst- og vestsiden. Det giver nogle helt fantastiske muligheder i form af diversitet.

Hovedkontoret for Hofstätter er placeret i Termeno. Som en af de første producenter i Alto Adige valgte Hofstätter at vinificere enkelte marker. Dette har givet mulighed for at fremstille prestige cuvéeer der hver især bærer de italienske ord, *Vigna*, efterfulgt af marknavnet. Siden starten af 2010'erne har Martin Foradori Hofstätter haft gang i et projekt i Mosel i Tyskland. Det er kærligheden til Riesling der har fået ham til at kigge længere nordpå.

De Vite, som betyder noget i retningen af, *Livet*, er en kompleks sammenblanding af 4 forskellige druesorter. Alle klassiske i det nordlige alpelandskab i Alto Adige. Når druerne er høstet, transporteres de hurtigt til vineriet og bliver presset nænsomt. Skallerne fjernes med det samme for at beholde så meget frugtighed og renhed som muligt. Mostens urenheder bundfælder ved naturlig tyngdekraft og kuldepåvirkning. Herefter flyttes mosten til ståltanke og undergår fermentering ved fuldstændig temperaturkontrol. Jo lavere temperatur des mere frugtig profil, og det er præcis hvad *de Vite* handler om. Den er lys gullig med fine grønne reflekser. I næsen er der klokkeklare nuancer af friskplukkede æbler, citrongræs og et strejf af vanilje. Efter kort kontakt med ilt i glasset kommer der fine florale og nøddeagtige aromaer, samt en dejligt pirrende friskhed. Harmonisk, velstruktureret og lækker!

LOKALITET

Alto Adige
Tramin-Termenò

TYPE

Hvidvin

DRUER

Pinot Blanc, Sauv. Blanc
Müller Thurgau, Riesling

UDBYTTE

N/A

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

N/A

FRA MOST TIL VIN

Temperaturkontrolleret alkoholisk fermentation i ståltanke. Efterfølgende lagret på ståltanke i en kortere periode.

OPLEVELSEN

Lækker floral og svag nøddeagtig næse, som går over i friske citrusnoter. Meget behagelig i munden og en rigtig tørstslukker. Harmonisk, struktureret og vedhængende.

ASSOCIATIONER

- Æble
- Citrus, vanilje
- Fersken
- Abrikos

SERVERING

- Skaldyr, fiskeretter
- Paté
- Asiatiske retter
- Spicy retter

Temperatur: 8-11°C.

POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 1-5 år fra høst.

www.hofstatter.com