

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Friulano Isonzo DOC Tercic



Friulano - også tidligere kendt som Tocai Friulano er en lokal grøn druesort, der har været dyrket i Friuli i århundreder. Her elegant fortolket af Tercic.

adriatvinimport.dk



Denne lille familieejendom i San Floriano del Collio blev grundlagt omkring 1900, men Tercic-familien har en lang historie i Collio i Friuli-Venezia-Giulia, der ligger i den nordøstlige del af Italien, med grænse til Slovenien. Vinene fra Collio formes især af jorden og de unikke klimaforhold, og især de hvide, monovarietale vine fra området er meget ansete. Jordtypen i Collio kaldes *Ponca*, der er en lagdelt, mineral-, sand- og skiferholdig mergel, og det milde klima er især præget af bjergene og nærheden til det relativt varme Adriaterhav. Det bjergrige landskab giver helt særlige termiske forhold og skaber en såkaldt katabatisk vind kaldet *Bora*, der opstår, når tyngdekraften trækker kold luft med en høj densitet ned fra højderne. Den marine indflydelse fra det varme Adriaterhav er med til at intensivere *Bora*en, når de kolde og varme vejrsystemer kolliderer i området. De særlige vindforhold er med til at holde vinplanterne tørre og reducerer risikoen for skimmel, og mindsker dermed også behovet for behandlinger med kobbersulfat og svovldioxid. Samtidig er landskaberne i Collio karakteriseret ved en naturlig biodiversitet, der omfatter både flora og fauna, og det medvirker til at holde vinplanterne sunde. Den nuværende ejer Matijaž Terčič begyndte at lave de første vine i 1993/1994, men det var hans farfar Alojz, der omkring 1900 fokuserede driften på vin, og hans søn Zdenko udviklede vinbruget yderligere. Matijaž, eller på italiensk Matijaz, er gift med Mirjam og deres datter Ana Tercic er også aktiv i både marker og kælder. Der laves ca. 30.000 flasker vin årligt fra egne 9,5 ha vinmarker, der dyrkes økologisk, og vi hjemtager en serie af monovarietale vine på nogle af områdets klassiske druer: Chardonnay, Friulano, Pinot Grigio og Ribolla Gialla. De betagende hvide vine fortolkes i en elegant, men intens, mineralisk stil.

Friulano, der bl.a. også kendes som Sauvignonasse, er en grøn druesort, der har været dyrket i Friuli i århundreder, og vintypen kendtes førhen som Tocai Friulano, et navn man for vinens, men ikke for druesortens vedkommende, mistede retten til at anvende i 2006 for at beskytte den ungarske Tokaji. Tercic har et lille plot i Isonzo, med ca. 50 år gamle planter, der hvert år yder druer nok til ca. 4000 flasker af en forbil-ledlig, lækende og karakterfuld Friulano.

LOKALITET

Isonzo, Friuli-Venezia-Giulia, nordøstitalien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Friulano, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, uden certifikation og med vægt på lav miljøpåvirkning og høj biodiversitet.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 4.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles og presses let, og der indledes med 13-15 timers koldmaceration ved 8-10° C. Der gæres på termostyrede ståltanke ved 16-20° C. Vinen gennemgår ikke malolaktisk gæring, for at bevare friskhed, og den lagres på ståltanke *sui lieviti*, på de døde gærceller, i 13 måneder, for at udvikle fedme og karakter.

OPLEVELSEN

Farven er lys strågul med grønne reflekser. Næsen er tiltalende med florale, urtede og frugtige noter. Der er præcision og transparens i vinens udtryk, og der er en skøn, diskret fylde i den smagfulde, saftige afslutning.

ASSOCIATIONER

- Kamilleblomst, jasmin
- Citronmelisse, hvide ferskner
- Citrus, æbler, pærer, mandler

SERVERING

- Lette fiske- og grøntsagsretter
- Stegt kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin friskhed.

www.tercic.com