

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



*Karakterfuld Pinot Grigio som udtrykker druens mest yndefulde side. Skønt drikbar alene - men matches endnu bedre med fisk eller lyst kød, som f.eks. retter med kylling.*

adriatvinimport.dk



## Pinot Grigio Collio DOC Tercic

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 Alojž, 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.

Pinot Grigio kom til Colli Orientali del Friuli fra Bourgogne omkring 1600 og hører til blandt de klassiske hvide fra området. Tercic laver to vine på Pinot Grigio og dette er den mest elegante, slanke og raffinerede, men den er ikke mindre ambitiøs end den fadlagrede, og viser en anden og mindst lige så interessant side af druen. Det er en skønt drikbar vin i egen ret, men prøv den også til *baccalà mantecato alla veneziana*, ovnbagt pighvar eller serveringer med kylling.

### LOKALITET

San Floriano del Collio, Collio Goriziano, Friuli-Venezia-Giulia, nordøstitalien.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Pinot Grigio, håndhøstet.

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.300 flasker

### FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles og presses let, og der indledes med 6-8 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 21 måneder, for at udvikle fedme og karakter.

### OPLEVELSEN

Farven er henimod gyldengul. Aromatisk med transparens og varietal nuancering. I munden med koncentration og skøn friskhed i den vedholdende smag. Vinen er slank, og den viser druesorten fra sin mest yndefulde, men også karakterfulde side.

### ASSOCIATIONER

- Urter, hvidtjørn, citrus
- Mirabeller, syltet pære

### SERVERING

- Fiske- og grøntsagsretter

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

### POTENTIALE

Bedst de første 5+ år efter høsten.

[www.tercic.com](http://www.tercic.com)