

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Planta Chardonnay Isonzo DOC Tercic



Chardonnay "Planta" er en elegant, fadunderstøttet vin med stor spændstighed og en underfundig kompleksitet, der øger bredden i de gastronomiske muligheder.

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.

Chardonnay og flere andre franske druesorter kom til Collio i 1869 ved den franske Grev Théodore de la Tour, og de blev snart udbredt i området, og dyrkning af Chardonnay har således efterhånden en længere historie i denne del af Italien. Tercic-familien laver to vine på Chardonnay, og dette er den lidt mere fyldige og let fadunderstøttede version. Vinen udgør en spændende kontrast til den ståltankfremstillede og giver andre gastronomiske muligheder.

LOKALITET

Isonzo, Gorizia, Friuli-Venezia-Giulia, nordøstitalien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2.600 flasker

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles og presses let, og der indledes med ca. 20 timers koldmaceration ved 8-10° C. Der gæres på ca. 20% nye franske barriques ved 18-22° C. Vinen gennemgår ikke malolaktisk gæring for at bevare friskhed, og den lagres 9 måneder på fadene *sui lieviti*, på de døde gærceller, for at udvikle fedme og karakter.

OPLEVELSEN

Farven er henimod gyldengul. Aromatisk med nuancering og antydninger af fadnoter, men vinen glimrer først og fremmest med sin indtagende, varietale frugtighed, elegante fylde og fine friskhed i den lange afslutning.

ASSOCIATIONER

- Jasmin, citrus, gule blomster
- Tropisk frugt, nødder
- Vanilin, røg

SERVERING

- Rigere fiske- og grøntsagsretter
- Stegt kylling og lyst fjerkræ
- Risotto med hummer

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Bedst de første 5+ år efter høsten.

www.tercic.com