

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Ribolla Gialla IGT Tercic



De første omtaler af den grønne drue Ribolla Gialla ser man helt tilbage i 1289. Den dyrkes udelukkende i Friuli, hvor den giver sprøde og karakteristiske vine med noter af citrus og gule blomster.

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 Boraen, 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.

Den grønne Ribolla Gialla er første gang beskrevet i 1289, og Boccaccio omtalte i 1400-tallet indtagelsen af vinene på Ribolla Gialla som *frådseri, gula*, der af den hellige Thomas Aquinas (1225-1274), var blevet bestemt som en af de 7 dødssynder, *peccata mortali*. Man kan imidlertid efter vores mening indtage Tercic-familiens eksemplariske, lækende og glædesgivende Ribolla Gialla med sindsro, når det blot sker med omtanke og behørig moderation.

### LOKALITET

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

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Ribolla Gialla, håndhøstet.

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.300 flasker

### FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles og presses let, og der indledes med 15-25 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 9 måneder, for at udvikle fedme og karakter.

### OPLEVELSEN

Strågul farve med grønlig og gyldne reflekser. Urtet, luftig og med noter af citrus og gule blomster. I munden slank, men også stofrig og med en karakteristisk friskhed i smagen. Varietaltro og emblematiske.

### ASSOCIATIONER

- Urter, markblomster, citrus
- Mirabeller, friske æbler

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

### POTENTIALE

Drikkes for sin friskhed.

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