

Italienska vita viner 2020-10-03

Nr	Namn	Distrikt	Druva	Pris	Socket	Söt	Fyllig	Syra	Alko	Färg	
1	2114	Bennati Soave Classico, Casa Vinicola Bennati, 2018	Veneto, Soave Classico, DOC	Garganega	99	5 g/l	1	4	9	12,5	Ljus gul färg
2	74815	Di Capo Gavi de Gavi, Roberto Sarotto, 2016	Piemonte, Gavi, DOCG	Cortese	129	<3 g/l	1	4	9	12,5	Ljust gyllengul
3	70297	Pecorino, Cantina Zaccagnini, 2018	Abruzzo, Terre di Chieti, IGT	Pecorino	99	10 g/l	2	4	9	13	Ljus, gul färg
4	6013	Greco di Tufo, Tenuta Iovine, 2018	Campania, Greco di Tufo, DOCG	Greco	129	<3 g/l	1	6	9	13	Ljust gyllengul
5	73881	Monteoro, Sella & Mosca, 2017	Sardinien, Vermentino di Gallura, DOCG	Vermentino	135	<3 g/l	1	5	9	14	Ljus halmgul
Mat	12419	Casal di Serra Classico Superiore, Umani Ronchi, 2018	Marche, DOC, Verdicchio dei Castelli di Jesi,	Verdicchio	99	4 g/l	1	4	9	13	Ljusgul färg

Kännetecken

1	<p>Doft: Fruktig doft med inslag av persika, ananas, äpplen och citrus. Smak: Torr, fruktig smak med inslag av persika, ananas, äpplen, päron och citrusskal. Serveras vid cirka 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till kyckling. Garganega ger viner med bra struktur och elegans, mognar vanligtvis sent och ger hög avkastning. Den terrasserade vingården (pergola) är belägen i utkanten av Soave, och har ett skördeuttag av 4000 viner per hektar. Druvorna skördas för hand och pressas i peunamiska pressar, kyls ned till 8° C. Alkoholjäsningen sker vid kontrollerad temperatur (14-15° C) med tillsatt utvald jäst för att ge vinets dess aromatiska smak. Lagras sedan på jästfällningen i ståltank i några månader innan vinet buteljerar.</p>
2	<p>Doft: Harmoniska citrustoner med inslag av sommarblommor. Smak: Ett fylligt elegant harmoniskt vin. Smakrikt, fin fruktighet. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur. Cortese är en druva med hög syran, som gör att avkastningen måste hållas nere eftersom det annars finns risk för att vinet blir för lätt. Av Italiens tusentals vingårdar är det endast sju utvalda producenter som får och klarar av att ta fram Italiens mest eftertraktade vita vin – Gavi di Gavi. Vingården är beläget i en av de mest klassiska och historiska delarna av Gavi. Den ikoniska jordmånen av vita stenar från svunna tider då havet täcket området bidrar till vinets exceptionella karaktär och kvalitet. Roberto Sarotto, en av de mest eftertraktade vinmakarna i Italien, har skapat en exceptionellt bra Gavi di Gavi. Vägen från druva till färdigt vin är en lång och omsorgsfull process. Druvorna plockas och sorteras noggrant för hand, efter varsam pressning viniferas druvorna på rostfria ståltankar för att sedan lagras på fat och är producerat i små kvantiteter. Vinet ligger sedan på sin jästfällning i fyra månader innan filtrering och buteljering.</p>

3	<p>Doft: Fruktig, ungdomlig doft med inslag av päron, honungsmelon, örter och citrus. Smak: Fruktig, ungdomlig smak med inslag av gula äpplen, päron, honungsmelon, örter och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, skaldjur eller till sallader. Pecorino är en gammal druvsort som framförallt odlas i områdena Marche, Abruzzo, Liguria, Tuscany, Umbria och Lazio. Man tror att namnet kommer från ordet Pecora som betyder får och att druvan fått namnet då får gärna åt druvorna när de passerade genom vingårdarna. Pecorino har låg avkastning, men eftersom den mognar tidigt och ger härliga aromer och tilltalande mineralig smak åt vinerna, fortsätter man att odla den. Terre di Chieti ligger i Abruzzerna i södra Italien, och är ett IGT. IGT står för Indicazione Geografica Tipica och är en kategori av bordsviner från bestämda områden. Ciccio Zaccagnini grundades 1982 och producerar idag från 300 ha cirka 3 000 000 flaskor om året. Vinet görs enligt senaste teknik med kallmaceration, försiktig pressning i vakuumpress samt temperaturkontrollerad sval och lång jäsnings på tankar av rostfritt stål. För att bevara maximal fräschör lagras vinet på ståltank och sedan på flaska.</p>
4	<p>Doft: Frisk och fruktig doft med inslag av vita blommor, aprikos, päron, äpplen, persika, citrus, mandel och örter. Smak: Elegant och mineraldriven karaktär med inslag av mogen citrus, örter, ananas och päron. Långt och friskt avslut. Serveras vid 8-10 grader till grillade skaldjur, som aperitif eller till rätter av vit fisk. Greco, en druva som nästan försvann för 20 år sedan. Idag är Greco di Tufo en egen DOCG, alltså ett klassificerat område som ger viner med karaktär som väl speglar dess "terroir" med fruktighet och mineralitet. Vingårdarna på Sorrentino-halvön har en vulkanisk jordmån och är planterade i terrasser på mycket branta sluttningar med upp till 45° lutning. På grund av de branta vingårdarna sker nästan all skörd för hand även om ett par mulor också används. Vingårdarna är omkring 50 år gamla och då phylloxera inte kan överleva i dessa jordar planterade på sina egna rotstockar, något som bara är möjligt på ytterst få platser över hela världen. Uppbindningsmetoden är huvudsakligen den traditionella Pergola Sorrentina, som innebär att rankorna binds högt upp och skördas underifrån. Druvorna plockas för hand samtidigt som de gör en grov selektering av de bästa druvorna. Vinet har jäst i temperaturkontrollerad ståltank i relativt låg temperatur för att bevara så mycket frukt som möjligt.</p>
5	<p>Doft: Elegant doft med nyanser av gul frukt, vita blommor Smak: Mjuk och kraftfull, fräsch och aromatisk, med en mandelfinish med lång eftersmak. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur. Vermentino-druvan är en gammal druva från 1400-talet och odlas mestadels på sluttningar ner mot havet och kring hela Medelhavet. Druvan är känd för att ge friska och mycket aromatiska viner med fruktiga och blommiga noter. Sella & Mosca är en av de mest berömda och viktigaste producenterna med sina 650 hektar vingårdar och bland de största på hela Sardinien. Vingårdarna ligger på de södra sluttningarna av Mount Limbara med granitjordar och Medelhavsklimat. Vinframställning sker med lätt kall maceration och lång fermentering vid 15 ° C i ståltankar, ligger sedan på jästen i 4 månader och därefter lagring i några månader i ståltankar innan vinet buteljeras.</p>
Mat	<p>Doft: Fruktig doft med inslag av gråpäron, örter, citrus och mineral. Smak: Fruktig smak med inslag av päron, gula äpplen, örter och citrusskal. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur. Verdicchio, vars namn kommer från italienskans verde, "grön" och beskriver vinernas gröngula nyans, har en lång historia. Den förekommer i dokument från regionen Marche i mellersta Italien redan på 1300-talet. Verdicchio dei Castelli di Jesi ligger i regionen Marche i mellersta Italien. Druvorna till detta vin kommer från Umani Ronchis vingård Casal di Serra sydväst om den antika staden Jesi. Dr Gino Umani Ronchi grundade vinfirman på 1950-talet, söder om staden Ancona i Marche. Sedan 1959 drivs firman av familjen Bianchi-Bernetti. Egendomen omfattar cirka 200 hektar vingårdar som ligger utmed kusten. Kallmaceration följt av pressning. Temperaturkontrollerad jäsnings och sedan vilar vinet på sin jästfällning en månad innan buteljering.</p>