2024 MISSETTI CHARDONNAY ØKO, Limited Edition

IGP Terre Siciliane, Italien

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06030122435
Anbefales til:

Distriktet
Sicilien kan, ligesom mange andre vinområder omkring Middelhavet, datere sin vindyrkning tilbage til en tid, hvor fønikerne var koloniherrer på øen. Man har beviser, både på skrift og på malerier, der vidner om, at vindyrkningen allerede 700 år f. Kr. var en vigtig afgrøde for øboerne. På Sicilien udgør skråninger og bjerge ca. 80% af landskabet, og er det først og fremmest tæt ved kysterne, man finder landbrugsjord. Det varme, tørre klima gør, at vindyrkningen kæmper med oliven og korn om den begrænsede plads. Vindyrkningen klarer sig dog bedre og bedre i denne konkurrence.

Sicilien samler i dag en enkelt DOCG, 24 DOC/DOP'er og nogle få IGT/IGP'er. Blandt disse finder man Terre Siciliane IGT/IGP, som blev oprettet i 2011 og dækker hele Sicilien, med ca. 34.000 ha. vinmarker (2018). Distriktet producerer hvid-, rosé- og rødvine samt Spumante og dessertvine i Passito- og Vendemmia Tardiva-typen, lavet på mange forskellige lokale og internationale druesorter. Disse dyrkes for det meste uden for DOP-distrikterne, men producenterne kan også vælge at "deklassificere" deres DOP-vine til Terre Siciliane IGT/IGP. Hvis man føjer et druenavn på etiketten, skal vinen indeholde min. 85% af denne drue, en regel som i øvrigt gælder for de fleste DOC'er og IGT'er i Italien.

Producenten

Produktet
Fra regionen Menfi på sydkysten i den vestlige del af Sicilien, har vi udvalgt to økologiske vine, en hvid som er lavet på Chardonnay og en rød, lavet på den lokale drue Nero d'Avola. Disse vine er blevet til som et resultat af et samarbejde mellem mere end 2.000 vinbønder i området, der alle leverer højkvalitets-druer til det lokale kooperativ, som blev dannet i 1958, og hvor bæredygtighed spiller en stor rolle. Vinene besidder lige præcis den karakter, energi og personlighed, som man forventer af vinene fra Middelhavets største perle - Sicilien.

I Menfi, dyrker man ofte Chardonnay-druer på mere kølige ler-og kalkholdige jord, hvor man opnår optimale resultater. De vertikalt opbundne vinranker (Guyot) hjælper solens stråler med at modne druerne tidligt, således at høsten kan foregå i august, hvor der stadig er godt syrebid i frugten. Vinen gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og modner herefter i 3 måneder. Vinen er vegansk (dvs. ingen klaring med animalske proteiner el. lign).

Vinen byder både på god fedme, friskhed og bid samt en umiskendelig læskende karakter med nuancer af grønne æbler, ferskner, basilikum og mandler.