



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 50% Chardonnay, 50% Trebbiano D

Abruzzo

Lagring: -

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 10 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06104822435

Anbefales til:



2024 PASSI REALI ØKO BIANCO

Passione Natura

Distriktet

Da de kom til Italien, blev grækerne så imponerede af Italien som vinland - og især over de mange vindistrikter - at de kaldte landet Oenotria - vinens land. Produktionen af vin går derfor meget langt tilbage. Før grækerne var etruskerne kendte for deres dygtighed i vin, og senere var romerne med til at systematisere produktionen og handlen med vin.

Vinproduktionen har haft stor betydning for italiensk landbrug under hele middelalderen, og dette helt op til vore dage. Som det også var tilfældet i mange andre europæiske lande har kirken - med sine mange klostre - haft stor indflydelse på udbredelse og udvikling af vintraditionen. Ca. 792.000 ha. vinmarker er fordelt over hele landet. Dog er de nordligste områder som Piemonte, Veneto og Toscana de mest kendte. Områder som Apulien, Sicilien og Friuli er ved at komme frem.

Producenten

Passione Natura er et samarbejde mellem vinhuset Valle Reale i Abruzzo og et lokalt kooperativ (Biovitis). De har specialiseret sig i en såkaldt ansvarlig vindyrkning, og sammen har de i det centrale Italien udvalgt vinmarker (med et stort kvalitetspotentiale) med henblik på at producere økologiske og biodynamiske vine. Målet er endvidere at producere vine, der udtrykker distrikternes typicitet og som er frembragt med respekt for miljøet og forbrugers sundhed.

Produktet

Den hvide Passi Reali er lavet på 70% Trebbiano d'Abruzzo og 30% Chardonnay, som er dyrket i Abruzzo bjergene, midt i nationalparkerne Gran Sasso og Maiella, hvor Valle Reales vinmarker dyrkes økologisk. I "appassimento"-teknikken tørrer man klaserne inden gæringen, dels ved at lade dem hænge ekstra længe på vinstokkene, dels på måtter eller kasser, umiddelbart efter plukningen. Denne proces varer i ca. 20 dage, hvor man til sidst selekterer de bedste druer.

Både grækerne og romerne brugte allerede teknikken, men i Abruzzo bjergene brugte man ofte i gamle dage "appassimento" mere af nød end lyst, da man pga. det kølige klima havde svært ved at modne druerne optimalt. Tørringen af druerne (dengang udelukkende hængende på vinstokken) var en fin måde at "tvangsmodne" druerne og øge sukkerkoncentrationen. I dag bruger man teknikken for at give vinen mere fylde, velour og kompleksitet. Appassimento hvidvine vil ofte have lidt mere restsukker end "almindelige" vine. Efter gæringen modnes vinen på sit "lie" (bundfald) i 2 mdr. på ståltanke.

Passi Reali Bianco er en meget lækker økologisk vin, med en god harmoni mellem frugtsødme, bid, friskhed og fylde. Appassimento-teknikken giver eksotiske toner af modne, tropiske frugter og oprindelsen i Abruzzo bjergene bringer en god mineralitet og struktur.

En god ledsager til grønsagsretter, pastaretter, fisk, skaldyr eller fjerkræ i hvide saucer.



VINOBLE