FIDORA
ORGANIC SINCE 1974

2021 PROSECCO ROSE BIO

Tenuta Civranetta, Fidora

FAKTA
Spumante
Drue(r): 10% Pinot Nero (Pinot Noir), 90% Glera
Alkohol: 11.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06096732135
Anbefales til:

Distriktet
Prosecco DOC dækker det meste af Veneto distriktet og bl.a. området omkring landsbyen Prosecco nær Trieste i Friuli. Det er dog nord for Treviso, omkring byerne Valdobbiadene og Conegliano, at man i grunden får de bedste mousserende vine lavet på druen Prosecco (lokalt også kaldet Glera). De bløde skråninger med en undergrund af morænejord (sten og jord fra tidligere gletsjere) og de store forskelle i dag- og nattemperaturer giver perfekte forhold til Prosecco-druen.

Prosecco giver let mousserende (frizzante) eller mousserende vine med stor umiddelbarhed, frugtrighed, aroma og bid, hvor nuancer af grønne æbler, citrus og vilde blomster dominerer.

Producenten
Fidora har 160 ha. land fordelt på 4 ejendomme i henholdsvis Valpolicella (Monte Tabor), Valpolicella Classico (Tenuta Fraune), Valdobbiadene (Collagù) samt i Venetos opland (Civranetta). Kun ca. 100 ha. er dog tilplantet med vin for som noget helt unikt, er hver parcel beskyttet af et naturligt hegn af træer, buske og vilde planter. Dette tjener dels til at beskytte markerne mod naboernes brug af kemi og mod de til tider barske vejrforhold, dels til fremme af biodiversiteten og et rigt dyreliv.

Det er i dag den unge generation med Emilio Fidora ved roret, som viderefører familiearven. Emilios farfar, Guido Fidora, konverterede allerede i 1974 til økologisk landbrug - som den første producent i Veneto i øvrigt.

Den udbredte opfattelse var ellers dengang, at kemikalier var den "rigtige" måde, hvorpå man kunne sikre et højt udbytte. Der var, på trods af at man i flere tusinde år forinden havde dyrket vin uden brug af kemikalier, ingen bøger eller studier om, hvordan man skulle dyrke vin uden brug af kemikalier, så Fidora lærte det gennem erfaring.

Hver enkelt parcel er en afspejling af en filosofi baseret på to overordnede målsætninger: Udvikling af biodiversitet og fraværet af kemi, herunder filosofien om, at god vin ikke blot skal smage godt, men den skal også formidle følelser. Jo sundere vinmarker desto bedre frugt og selvfølgelig vin. Ved at behandle jorden med respekt giver den de bedste og sundeste afgrøder tilbage.

Produktet
Prosecco Rosé Brut Nature er lavet på 90% Glera og 10% Pinot Nero dyrket på ejendommen Civranetta ved den historiske "Via Annia" (nær Laguna di Venezia), hvor Fidora har dyrket vin i mere end 100 år. Det var benediktinermunke, som i det 14. årh. omdannede en del af skoven til landbrug. Fidora omdannede dyrkningen på de 80 ha. vinmarker til økologi i 1974. De resterende 80 ha. på ejendommen er dækket af skov, krat, enge og damme, hvilket sikrer en perfekt biodiversitet.

Indflydelsen fra havet og kølige vinde fra de nordvestlige bjerge sikrer et stort temperaturskift mellem dag og nat. Dette giver en langsommere modning for druerne, men til gengæld god aroma, bid og finesse. Straks efter høsten bliver druerne skånsomt mast og får en kort macerering med skindet, før druerne presses. Det er denne macerering, som giver vinen den flotte roséfarve. Mosten gennemgår derefter en 10 ugers kølig gæring på tryktank (Charmat-metoden) af rustfrit stål, hvorved den bliver mousserende. Vinen aftappes herefter på flaske.

Vinen har en flot, lys, pink farve og levende, vedvarende bobler. Duften er frisk og frugtrig med nuancer af vilde blomster, grønne æbler, hyben, jordbær og andre røde bær. I munden er den frisk og elegant, med en fin balance mellem strukturen, frugtsødmen og sprødheden. Brug den som aperitif eller til skaldyr, fisk og fjerkræ. Prøv den også til ikke for modne hvidskimmeloste.