

ROOTS BEVERAGES

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 15% Andre, 85% Pecorino

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06032021835

Anbefales til:



2018 FLORA PECORINO BIANCO IGT ØKO

Italien, Roots Beverages

Distriktet

Det bjergrige distrikt Abruzzo - som IGP Terre di Chieti er en del af - ligger ved østkysten i Midtitalien – lige umiddelbart syd for Marche-området – på højde med Rom. Kun ca. 1/3 af den totale vinproduktion i Abruzzo er klassificeret som DOCG/DOC, men området tæller også en række IGP-distrikter, som giver en spændende diversitet i både stil og druesorter.

IGP Terre di Chieti er med sine ca. 1.800 ha. vinmarker områdets største IGP, og ligger i Chieti-provinsen, i den midterste del af Abruzzo. Her producerer man både hvid-, rosé-, rød- og passito-vine på et stort udvalg af hovedsageligt lokale, men også internationale druesorter. Blandingsforholdene er ikke regulerede, dog skal vine, som specificerer en enkel druesort, indeholde min. 85% af hoveddruen, og såkaldte "dual-varietal" vine skal indeholde 50-85% af førstnævnte druen på etiketten.

Producenten

Vi skal passe på vores skønne natur. Derfor er vinene fra ROOTS BEVERAGES certificerede økologiske og nøje udvalgte fra ansvarlige producenter, som producerer deres vine uden brug af pesticider og med et lavt indhold af sulfitter. Det er et ufravigeligt krav, at vinenes kvalitet er bedre end den, der findes på markedet i samme prisleje.

Det gør ingen forskel for kvaliteten af en vin, om den er aftappet hos producenten i udlandet eller transporteres til DK i sterile tanke til et topmoderne tapperi tæt på, hvor den skal sælges. Men det gør til gengæld en stor forskel for miljøet. CO2 udledningen reduceres væsentligt ved transport på tank fremfor i flasker, da der på den måde kan transporteres væsentligt mere vin pr. lastbil.

Produktet

"Giglio" betyder lilje på italiensk, og i overført betydning er vinen som en lilje. En fantastisk smuk blomst, som lever bedst i den frie og vilde natur. Mange elsker liljen, ligesom vi er sikre på, at mange vil elske Flora Giglio!

Flora Giglio Pecorino er sammensat af 85% Pecorino og 15% andre lokale druesorter, som hentes i økologiskdyrkede, højtbeliggende vinmarker (430-450 m.o.h.) i Terre di Chieti IGT i Abruzzo. De forholdsvise kølige vækstbetingelser giver et længere modningsforløb, som giver meget aromatiske og sprøde vine. Den ældgamle, lokale drue Pecorino giver lavt udbytte, men til gengæld utroligt koncentreret og komplekse vine. Efter en skånsom masning af druerne, en kort skindmaceration og en let presning, foregår gæringen køligt (12-14°C i ca. 30 dage) på ståltanke med økologiske gærceller. Derefter bliver vinen modnet med sit "lie" (bundfald) i ståltanke i 3 måneder.

Vinen har en flot gylden farve. Duften er umiddelbar og meget aromatisk, med delikate nuancer af vilde blomster, akacieblomster og citrusfrugter. Smagen er frisk og sprød, men også meget fyldig og struktureret. Den slutter med god balance mellem friskhed og intensitet, og spændende mineralske toner. Vinen kan både bruges til lettere, middelhavsinspirerede grønsagsretter, men også til mere eksotiske skaldyrs- eller fiskeretter. Prøv den også til fjerkræ eller kalv i lyse saucer eller til fæ- eller gedeoste.

