

Decugnano Dei Barbi, Brut Metodo Classico 2015

Vinifikation:

Druer: 50% Chardonnay og 50% Pinot Nero

Terroir: Druerne til denne vin stammer fra vinmarker plantet i hhv. 1975, 1986 og 1998. Markerne har sydøstlig og sydvestlig eksponering og gror i 320 meters højde. Vinstokkene er plantet i 2-5 millioner år gamle jordlag som stammer helt tilbage fra en epoke i tertiærtiden, som kaldes "pliocæn". Jorden er maritimt hævet havbund (sand og ler) og er derfor rig på fossiler, havskaller og østersskaller.

Lagring: Vinens første gæring finder sted i ståltanke. Det efterfølgende forår fyldes vinen på flaske og tilsættes "Tirage" – en blanding af sukker og gær. Herefter ligger vinen og modner i grotter i 4 år ved en konstant temperatur på 13 grader. Det er også her at vinens anden gæringsproces finder sted, hvor vinens fine bobler udvikles. Under denne proces bundfæles de døde gærceller under den såkaldte "autolyse". Vinen hviler længe på de døde gærceller før disse til sidst fjernes fra flasken under den proces der hedder "degorgement".

Vinens udtryk:

Farve: Lys farve med svage gyldne refleksioner.

Duft: Næsen er domineret af skønne friske frugtnoter. Pære og melon blandes på smukkeste vis med florale noter af blomster og røde skovbær. Svage noter af krydderurter, gær og ristet brødkrummer pakkes smukt ind i den karakterfulde frugt, som fremstår let og elegant og står knivskarpt med en krystalklar kølighed. Som at stå ved stranden og indånde den friske kølige havluft betages man af næsens salte noter af våd kalksten. Det her dufter bare enormt godt.

Smag: Smagen har et tørt touch af bitter grapefrugt som spiller rigtig godt sammen med den sprøde og lækende citrusfrugt. De lette krydrede noter af hvid peber skaber sammen med den mundvandsdrivende syre, et fokuseret og uhyre harmonisk udtryk.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2024+

Serveringsforslag: Perfekt vin som aperitif. Vinens vinøsitet gør den samtidig oplagt som madvin. Prøv den f.eks. til sushi, hvidvinsdampede muslinger med friske krydderurter, grillede østers med citrusvinaigrette, eller et godt stykke ristet brød med brie.

Serveringstemperatur: Ca. 6 grader.