

Di Sipio, Riesling IGP Terre di Chieti 2017

Vinifikation:

Druer: 100% Riesling

Terroir: Druerne vokser i 300 meters højde over havets overflade med en beplantningstæthed på 6250 stokke pr. hektar.

Høst: Der høstes i hånden og druerne bringes med det samme tilbage til vingården hvor kun de bedste druer indgår i den færdige vin.

Lagring: Mosten separeres fra skindet og kvaset og vinen fermenterer herefter i temperaturstyret ståltanke. Vinen ligger herefter på stål indtil vinen hældes på flaske.

Vinens udtryk:

Farve: Strågul farve med grønne nuancer.

Duft: At vinen ikke har set skyggen af fad, skinner tydeligt igennem, når man dufter til vinen. En utrolig ren duft, der i sit simple og krystalklare udtryk fremstår så poleret, at man nærmest kan spejle sig i duften. Det er ikke svært at finde fingeraftryk fra rieslingdruen, men udtrykket i denne vin er slet ikke så aromatisk sammenlignet med f.eks. Tyskland og Alsace. De klassiske citrusnoter er med, og endda helt fremme i duften, dog uden at springe op ad glasset. En smuk, sart og frem for alt simpel frugtbouquet af friskpresset citronsaft med et krydret twist af limeskal giver vinen et nærmest vægtløs udtryk.

Smag: Ligesom i duften viser smagen en smuk, saftig og frugtig palette. Som at bide i et frisk syrligt æble, så "flækker" vinens høje frugtsyre smagen og er med til at forlænge den mundvandsdrivende og saftig citrusfrugt. Væk er fadnoterne samt det klassiske tyske skifer-præg. Og man står tilbage med et skinnende klart og blankpoleret eksempel på en vin, hvor druens frugtige egenskaber får lov at tale for sig selv.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2019-2022

Serveringsforslag: Her er der tale om en hvidvin der både kan gå til mad, men samtidig også kan nydes med sig selv. En perfekt vin til terrassen før der tændes op i grillen. Men vinens høje syre gør den samtidig også velegnet til simple retter. Den relativt lette stil gør, at maden ikke må være for kraftig. Et perfekt match vil være retter med skaldyr og fisk. Eller sprøde lækre sommersalater med hjemmelavet vinaigrette – her vil eddiken i dressingen supplere frugtsyren og dermed ikke få vinen til at fremstå sur. Er man til "den rene sushi" uden for meget wasabi eller soja vil denne vin spille rigtig godt sammen med retten, men uden at drukne sushifiskens sarte smage.

Serveringstemperatur: Ca. 10 grader