

Il Falchetto, Langhe Arneis DOC 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Arneis

Terroir: Stokkene til denne vin gror i sandede jord. Druerne gror på marker som ligger på den venstre bred af Tanaro-floden. Markerne har her et mikroklima som giver vinen en intens mineralitet og frugtighed.

Høst: Druerne høstes i hånden og transporteres tilbage til vingården i små 15 kg. Kasser så druerne ikke mases under deres egen vægt

Lagring: Druerne presses indenfor 4 timer efter de er ankommet til vingården. Herefter startes alkoholiske fermentering i ståltank.

Vinens udtryk:

Farve: Lys farve med svage grønne nuancer

Duft: En medrivende og smuk næse med sarte noter af citrus og melon. Frugten virker ren og poleret som en nylakeret Jaguar på en sommerdag. Liflige noter af hvide blomster giver sammen med en svag krydret note af mint en yderst behagelig men let bouquet. Subtile noter af helt friske hvide mandler pakkes smukt ind under vinens blomstrede og frugtige udtryk.

Smag: Vinen har en lækker saftig smag med en frugtsyre, som så at sige skærer vinens frugt bouquet ud i mundrette stykker. Syren fornemmes tydeligt, men uden at virke skarp eller påtaget. Perfekt balanceret mellem frugt, syre og alkohol fremstår smag og duft uhyre harmonisk. Selvom frugten er mundvandsdrivende, så fremstår smagen stadig tør. Den virker derfor både tørstslukkende og tørstfremkaldende på én og samme tid. En farlig cocktail når denne serveres for gæsterne på terrassen - for vi garanterer, at flasken hurtigt bliver tømt!

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2023

Serveringsforslag: Selvom at Arneis-druen ikke er så kendt, så har den nærmest gastronomisk-schweizerknivslignende egenskaber. For når det kommer til at sætte mad til vinen, så er der virkelig mange muligheder. Blot man husker at denne vin ikke har fået fad og derfor ikke skal ledsages af alt for kraftige og fede retter. Perfekt til et ostebord sammensat af friske, salte og syrlige oste samt oste med delikate og nøddeagtige smage. Gem de tunge og stærke oste til hvidvine med mere sukker. Prøv også vinen til charcutteri eller tapas. Slutteligt vil vinen også nemt klare forretter med hvid fisk og skaldyr - såsom østers, muslinger og krappe.

Serveringstemperatur: Ca. 12 grader