

Tenuta Grimani, Farinaldo Soave DOC 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Garganega

Terroir: Stokkene gror i en blanding af vulkansk og leret jord ca. 200 meter over havets overflade. Stokkene har sydøstlig eksponering og står med en beplantningstæthed på 3000 stokke pr. Hektar.

Høst: Druerne til denne vin høstes i oktober. Der høstes kun i hånden og druerne bringes med det samme til vingården.

Lagring: Druerne presses forsigtigt, og mosten skilles herefter fra stilke og skind. Mosten nedkøles med det samme. Fermenteringen sker i temperaturregulerede ståltanke ved lav temperatur. Herefter lagres vinen på ståltank i 6 måneder og hældes derefter på flaske, hvor vinen ligger i ca. 2 måneder før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Svag gylden farve med grønne nuancer

Duft: Denne vin besidder en utrolig behagelig næse. Svage noter af smør, mandel og tørret halmstrå danner et smukt relief omkring vinens skønne frugtbouquet. Friske noter af citrus og agurk står helt i front, men lader man vinen stå lidt i glasset, aftager de grønne noter og overtages på smukkeste vis af en dybere og sødmefuld frugtbouquet af pære og tropisk frugter. Denne vin er et levende bevis på at simplicitet sagtens kan være et kvalitetsstempel i sig selv – i hvert fald når frugten står så ren og poleret, som det er tilfældet med denne vin.

Smag: De skønne frugtnoter og går tydeligt igen på paletten. Smagen er tør men opvejes samtidig af en svag sødme af kandiseret frugt der sammen med de krydrede noter giver varme og fylde til smagen. Syren er tilstede, men virker samtidig blid på tungen. Den bibringer en lækker saftighed til vinen og skaber balance udtrykket.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2021

Serveringsforslag: Denne her vin kan der drikkes rigtig meget af på terrassen på en lun sommeraften. Vinens lette smagsprofil gør vinen ideal til bare at drikke med sig selv. Ellers vil vinen gå fint til dampet hvid fisk uden for meget fedme. Friske sommersalater tilsat hvidt kød og ristede nødder.

Serveringstemperatur: Ca. 10 grader