

Tenuta Grimani, Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2019

Vinifikation:

Druer: 100% Pinot Grigio

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 4000 stokke pr. Hektar.

Høst: Druerne til denne vin høstes i den første uge af september. 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 3 måneder og hældes derefter på flaske, hvor vinen ligger i ca. 45 dage før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Lemonhvid med grønne nuancer

Duft: En meget let, liflig og behagelig duft. Frugten er ligefrem og frisk. Skønne noter af frisk citron understøttes af moden grøn pære og kvæde. Som at gå en tur på en våd blomstereng, efter det lige har regnet, viser næsen florale, underspillede og sarte duftnoter af hvide blomster. Det her dufter bare behageligt. Næsen er på ingen måde frembrusende – tværtimod! Hele bouqueten "holder sig på måtten".

Smag: Nogen gange skal en vin bare smage godt, men uden at virke parfumeret eller bombastisk. Smagen i denne vin er rund og mild. Den blide frugt blandes på smukkeste vis med krydrede noter af lidt hvid peber, limeskal og en smule ingefær. Mineraliteten og syren giver skønne associationer til knust grus og vådt cement. Syren er tilstede – også en kende mere end man måske er vant til, hvis man sammenligner med de lidt sødere Pinot Gris fra varme årgange fra Alsace. Men syren er på ingen måde dominerende og knusende. Den får frugten til at virke frisk, mens vinens mineralske noter giver en smule dybde til en ellers ligefrem og simpel vin – og hvem har sagt at simpel ikke også kan være godt, for det er det her!

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 – gerne med skaldyr.

Serveringstemperatur: Ca. 10 grader