

Tenuta Grimani, Prosecco DOC 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Glera

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 midt 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. Modsat den traditionalistiske metode med 2. gæring i flaske, så er denne vin lavet ud fra den nyere metode, hvor vinens to gæringsprocesser begge finder sted på ståltank. Den første gæring er den alkoholiske gæring. Her laves med andre ord en regulær tør hvidvin. Herefter tilføres der sukker og gær, og mosten føres herefter over i en tryksikret ståltank (autoclave) hvor vinens 2. gæring finder sted. Det er i denne gæringsproces, at vinens fine bobler dannes. Under denne proces bundfæles de døde gærceller under den såkaldte "autolyse". Vinen hviler længe på de døde gærceller før den hældes på flaske. Efter tapning tilbringer vinen 2 måneder på flaske før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Lys farve med grønne nuancer

Duft: Duften er så ren og krystallklar i udtrykket, at det nærmest giver tårer i øjnene. Vinen besidder en ungdommelig og umiddelbar simplicitet som er ganske charmerende i sit direkte udtryk. Den rene duft stråler op af glasset og bringer skønne parfumerede noter af hvide blomster, pære og en smule revet citronskal. Behagelige gule noter af mandarin støtter op om den friske citrusfrugt og skaber med sin sødere duftprofil en modvægt til den friske frugt.

Smag: Smagen er rund og behagelig med en lækker mouse. Frugtens friskhed står i smuk silhuet til den lette syrlige smag, mens den perlende fornemmelse renser godt op i munden. Vinen er tør uden af være knastør. Den besidder en let sødme som virker særdeles tiltrækkende og læskende. Perfekt på en varm sommerdag

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2021

Serveringsforslag: En glimrende mulighed for at nyde et glas i utide. Nyd denne skønne vin med sig selv i skyggen på en varm sommerdag. Er man mere til drinks, er den også fantastisk at bruge til f.eks. Aperol Spritz. Perfekt ledsager til simple anretninger såsom carpaccio, charcuteri, sprøde lækre sommersalater eller andre appetizers med frugt som melon og skinke. Prøv den også til middelkraftige asiatiske retter.

Serveringstemperatur: Ca. 6 grader.