2024 Petnat Pinot Grigio

Orsogna

Orsogna

Bag Orsogna står et vinbondekooperativ, grundlagt i 1964 af 35 lokale dyrkere. I dag samler det omkring 300 medlemmer og cirka 1.500 hektar vinmarker i det bakkede Abruzzo mellem bjergene og Adriaterhavet. Alle vinmarker dyrkes økologisk, mens halvdelen af arealet er Demeter-certificeret og dyrkes biodynamisk. Højde og ventilation mindsker presset fra insekter og svampesygdomme, og Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino samt mindre kendte lokale sorter giver et bredt råmateriale.

Abruzzo

Abruzzo ligger i den centrale del af Italien ud mod Adriaterhavet, med Appenninerne mod vest. De fleste vinmarker ligger i det brede bakkeland mellem hav og bjerge. Her kan druerne modne i solen, mens vind og kølige nætter hjælper med at bevare friskheden. Montepulciano er den vigtigste blå drue og står bag både røde vine og den kraftigere roséstil Cerasuolo d'Abruzzo. Blandt de vigtigste hvide druer er Trebbiano, Pecorino, Passerina og Cococciola. Højde, jordbund og producentens valg betyder meget, så Abruzzo rummer både umiddelbare vine og mere strukturerede udgaver, som kan udvikle sig på flaske.

Vinen

En let og levende pét-nat med blød mousse, frisk struktur og et bevidst ufiltreret præg. Pinot Grigio gærer færdig på flasken, så boblerne dannes naturligt, og vinen degorgeres ikke. Det giver et let uklart udtryk og en mere taktil fornemmelse end i helt klare mousserende vine. Stilen er afslappet og aromatisk, med moderat fylde, tydelig friskhed og en frugtdrevet form, hvor perlningen understøtter helheden uden at dominere.

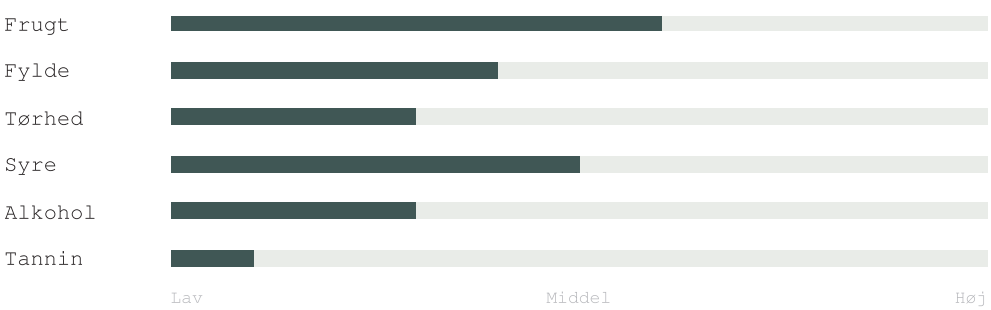


Primære aromaer: Gule æbler, pære, citron, fersken, appelsinskal, hvide blomster og gær.

Madforslag: Prøv til vitello tonnato med kapers og citron.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2024

Mousserende

Pinot Gris

Abruzzo
Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk