2024 Pinot Grigio Ramato

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 kobberfarvet og tekstureret Pinot Grigio i ramato-stil, hvor kort kontakt med druernes gårosa skind giver mere greb end i en helt lys udgave. Udtrykket er tørt, friskt og saftigt med middel fylde, tydelig syre og en let tannisk kant fra skindkontakten. Den naturligt dyrkede frugt er behandlet, så vinen stadig føles ren og umiddelbar, men med nok struktur til at stå fast og ikke bare virke let og neutral.

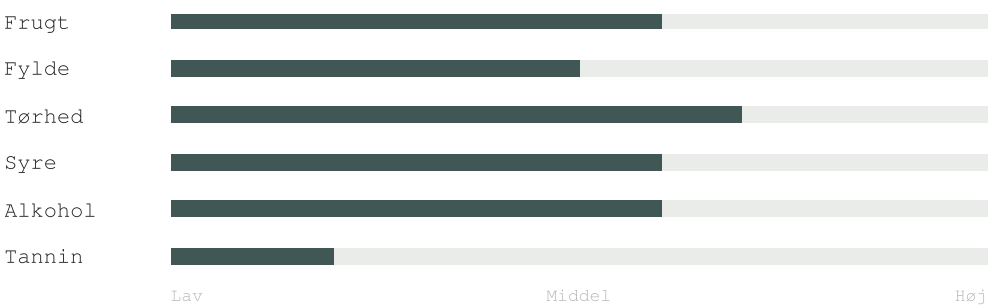


Primære aromaer: Fersken, abrikos, appelsinskal, tørrede blomster, krydderurter og let nøddeagtig tone.

Madforslag: Prøv til antipasti med charcuteri og modne grøntsager.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2024

Hvidvin

Pinot Gris

Abruzzo
Italien

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