

2024 Trebbiano d'Abruzzo

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

Trebbiano viser sin ligefremme, friske side i Orsognas 2024 fra Abruzzo. Druen dyrkes mellem Adriaterhavet og Majella-bjergene, hvor højdeforskelle og køligere luft fra bjergene hjælper med at holde syren levende. Vinifikationen foregår på ståltank, så frugt, renhed og lethed får plads uden et lag af egetræ. Producentens naturorienterede arbejde giver en vin, der føles umiddelbar og ukunstlet snarere end teknisk oppustet. Stilen er tør, let og aromatisk med nok friskhed til både et glas alene og enkel hverdagsmad. Server omkring 9-11 grader til spaghetti aglio e olio, grillet fisk, grønne grøntsager eller milde oste. Den er ikke skabt til lang kælderlagring, men til at blive drukket ung, mens det rene og levende udtryk står tydeligst i glasset.

Primære aromaer:

Citrus, grønne æbler, hvide blomster, mandel og let salt mineralitet.

Madforslag:

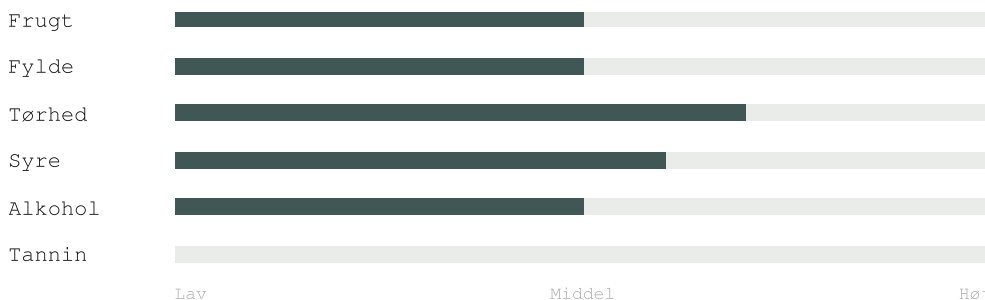
Prøv til spaghetti aglio e olio.

Servering:

Serveres ved cirka 11° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Trebbiano



Abruzzo
Italien