2025 Pinot Grigio

Castello Carboncine

Castello Carboncine

Castello Carboncine har hjemme i Silea nær Treviso i Veneto. Marsura-familien overtog den historiske vingård i 2021 og lægger i dag vægt på en frisk, tilgængelig stil. Husets tradition omfatter både stille vine og Prosecco, med druer som Chardonnay, Merlot og Malbec. I vinmarkernes jord indgår ler, sand og kalk. Gårdens historie er tæt knyttet til Venedig, hvortil områdets vin tidligere blev sejlet ad Sile-floden.

Veneto

Veneto ligger i det nordøstlige Italien mellem Alpernes forland, Gardasøen, Posletten og Adriaterhavet. Det store geografiske udsving gør området svært at samle i én stil. I den vestlige del omkring Verona ligger Valpolicella og Soave, hvor Corvina, Corvinone og Rondinella præger de røde vine, mens Garganega er central i de hvide. Mod øst fylder Glera, Prosecco og Pinot Grigio mere, både i bakkerne omkring Treviso og på de fladere arealer. Veneto har desuden en stærk tradition for spumante og frizzante samt for appassimento, hvor druer tørres før gæring. Vinens konkrete oprindelse betyder derfor mere end regionsnavnet alene.

Vinen

En tør og let hvidvin, hvor friskhed og renhed er vigtigere end fylde. Druerne er klassisk dyrket, og stilen er holdt enkel og præcis uden tungt fadpræg. Vinen har høj syre, slank krop og et rankt, ukompliceret udtryk. Det er en vin til den lyse, friske ende af skalaen: tør, ligefrem og med nok struktur til ikke bare at blive neutral. Helheden er mere rettet mod klarhed og balance end mod dybde eller vægt.

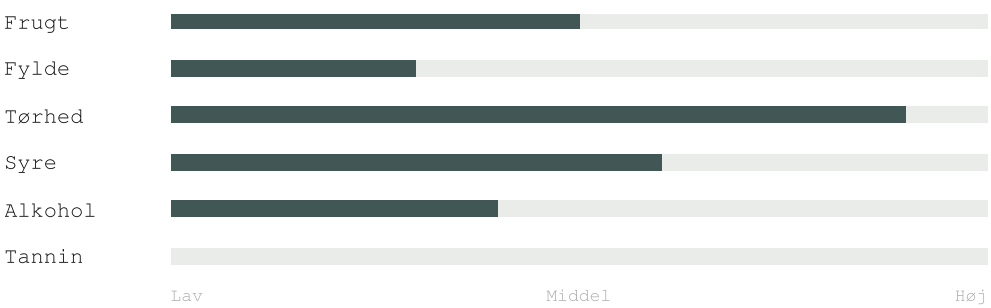


Primære aromaer: Pære, grønt æble og hvide blomster.

Madforslag: Prøv til stegt rødspætte med nye kartofler og persillesmør.

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

Smagsprofil



2025

Hvidvin

Pinot Gris

Veneto
Italien

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