2025 Sauvignon Blanc

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 frisk og rank hvidvin, hvor sprødhed og aromatisk energi er vigtigere end fylde. Udtrykket er tørt, elegant og forholdsvis slankt, men der er nok frugt og ro i strukturen til, at vinen ikke bliver skarp. Den unge 2025-årgang giver et direkte og livligt præg, mens den klassiske dyrkning holder profilen ren og ukompliceret. Det er en Sauvignon Blanc med klar linje, tydelig syre og en lethed, der gør den anvendelig uden at virke anonym.

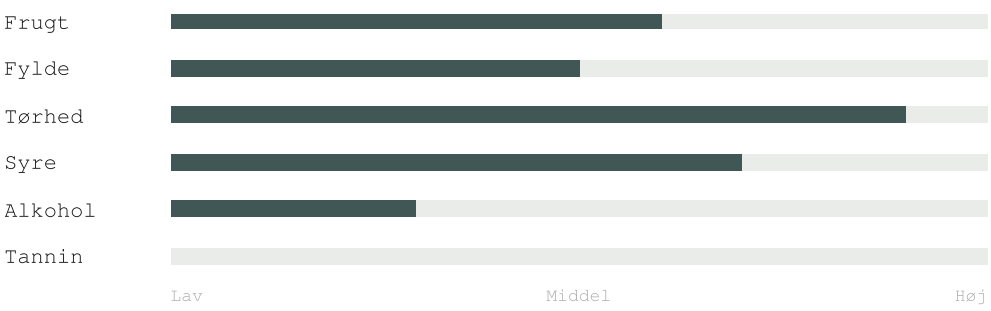


Primære aromaer: Grapefrugt, fersken, tomatblad og salvie.

Madforslag: Prøv til stegt torsk med grønne asparges og nye kartofler og citron-dildcreme.

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

Smagsprofil



2025

Hvidvin

Sauvignon Blanc

Veneto
Italien

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