

2024 Friulano

Ermacora

Ermacora

Ermacora er en familievindgård med rødder i Ipplis i Friuli. Familien har dyrket vin siden 1922, og Dario og Luciano arbejder sammen med næste generation, Demis og Nicola. Druerne kommer fra egne marker, blandt andet ved Ipplis og Montsclapade, hvor mergel og sandsten præger jorden. Parcellerne vinificeres hver for sig, så familien kan følge deres forskellige udtryk, før vinene sammensættes. Lokale druer som friulano og pignolo er en vigtig del af arbejdet, der også omfatter internationale sorter.

Friuli Venezia Giulia

Friuli Venezia Giulia ligger i Italiens nordøstlige hjørne mellem Alperne, Adriaterhavet, Slovenien og Østrig. Det er et landskab med usædvanlig korte afstande fra kølige bjergdale til lune kystsletter. I de østlige bakker møder druerne den kalkrige ponca-jord, mens Carso præges af kalksten og jernholdig rød jord. Hvide vine fylder meget, og Friulano, Ribolla Gialla og Malvasia giver området en tydelig lokal stemme ved siden af internationale sorter. Vinene forbindes ofte med præcis frugt, frisk syre og en salt eller stenet stramhed, men området rummer også strukturerede rødvine og en stærk tradition for længere skindkontakt.

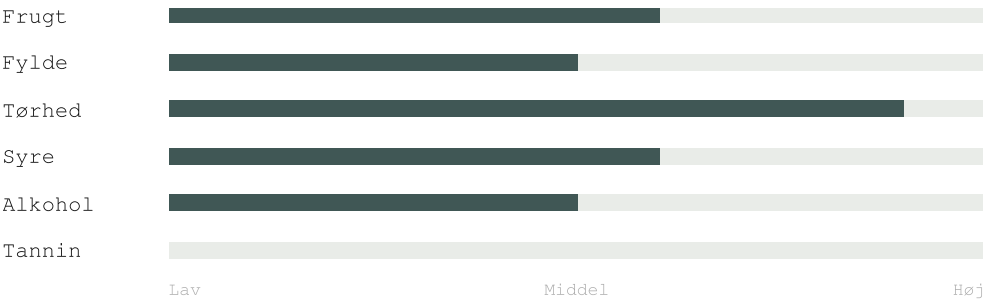
Vinen

Friulano står alene i denne tørre hvidvin fra Ipplis og Friuli Colli Orientali. Ermacoras nansomme presning og temperaturstyrede vinifikation i stål bevarer friskheden, mens en delvis kold maceration bidrager med tekstur. Syren er moderat, fylden mellemløst og formen rund uden at blive tung. Det er en klassisk, alsidig bordvin, der passer særligt godt til fjerkræ, grøntsager og milde oste.

Primære aromaer:	Nektarin, pære, æbleblomst, kamille og mandel.
Madforslag:	Prøv til stegt kylling med timian og ovnbagte kartofler og grønne bønner.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Friulano



Friuli Venezia
Giulia
Italien