2024 Friulano

Ermacora

Ermacora

Ermacora er en familievingård 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. Druerne macererer med skallerne ved lav temperatur i et døgn, inden de presses. Derefter gæres mosten på ståltank. Det giver vinen lidt mere fylde, samtidig med at den bevarer sin friskhed. Vinen er tør og middelfyldig med moderat syre.

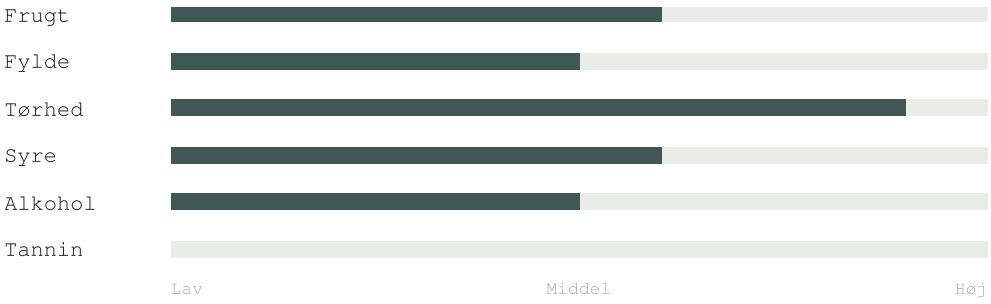


Primære aromaer: Nektarin, pære, æbleblomst, kamille og mandel.

Madforslag: Prøv til stegt kylling med timian og ovnbagte kartofler og grønne bønner.

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

Smagsprofil



2024

Hvidvin

Friulano

Friuli Venezia Giulia Italien

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