2023 Pinot Bianco

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

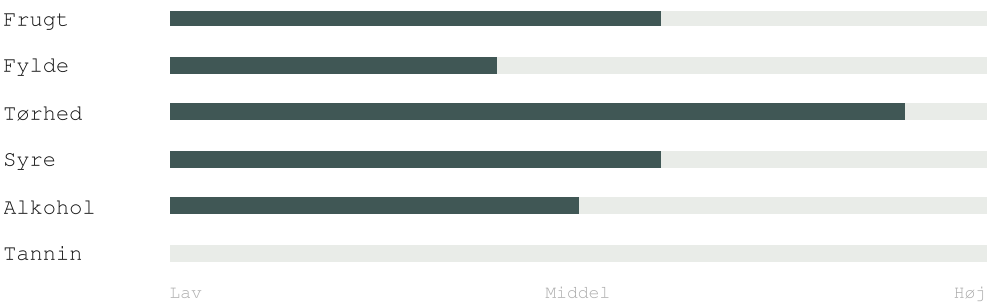
Ermacoras Pinot Bianco er en ren enkeltdruevin fra Friuli Colli Orientali. Delvis kold maceration af de knuste druer kombineres med blid presning og temperaturstyret gæring i stål, så vinen får mere tekstur uden at miste sin friske, tørre form. Fylden er moderat, syren tydelig og helheden elegant. Det gør den oplagt til fisk, lyst kød og retter med smør eller milde oste, hvor vinen kan skabe balance uden at dominere.

Primære aromaer: Gule æbler, liljekonval, citronblade og mynte.

Madforslag: Prøv til stegt torsk med persillesmør og små kartofler og grønne bønner.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2023

Hvidvin

Pinot Bianco

Friuli Venezia Giulia Italien

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