

2022 Schioppettino

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.

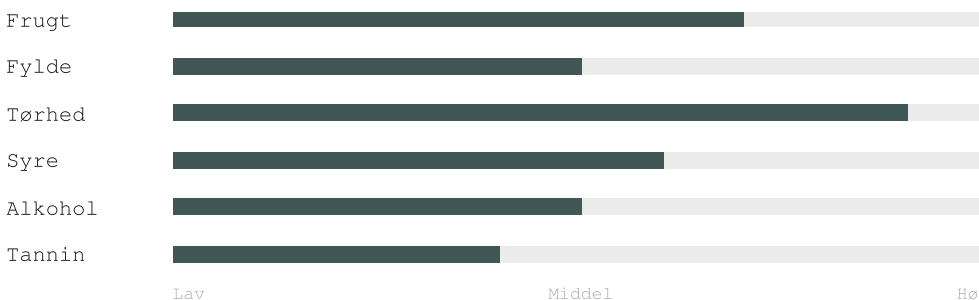
Vinen

En ren Schioppettino fra Ipplis i Friuli Colli Orientali, hvor den lokale drue viser sin ranke og krydrede konstruktion. Vinen har høj syre, tydelig tannin og moderat fylde, hvilket giver et præcist og tørt udtryk med mere spændstighed end tyngde. Årgang 2022 kan drikkes nu med lidt luft, men strukturen gør den også velegnet til yderligere udvikling. Sæt den til fjerkræ, svampe eller lyst kød frem for meget tunge retter.

Primære aromaer:	Sort peber, blåbær, ribs, nellike, appelsin og skovbund.
Madforslag:	Prøv til ovnstegt kylling med rosmarin og svampesauce og ovnbagte kartofler.
Servering:	Serveres ved cirka 16° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2022



Rødvin



Schioppettino



Friuli-Venezia
Giulia
Italien