

Gini Col Foscarin Recioto di Soave

Dessertvin / Italia / Veneto

Produsent: Gini
Årgang: 2013
Land: Italia
Distrikt: Veneto
Område: Recioto di Soave
Drue: 100% garganega

Veil. pris horeca: 420.03 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 529.9,-
EDP nr. : 4782561
SAP nr. : 9046574



Innhold:
Alkohol: 13,5 %

Om produsenten

Gini holder til i selve hjertet av Soave Classico-området, i Monteforte. Historien strekker seg faktisk helt tilbake til 1500-tallet. I dag eier og dyrker familien 35 hektar med Garganega vinmarker. De har valgt å ivareta de gamle Garganega-vinstokkene som har utviklet seg og vokst til full modenhet, med en gjennomsnittsalder på 80 år. De arbeider med veldig lave uttak per hektar, noe man kan kjenne på den smaksrike og unike kvaliteten som familien produserer. Oppmerksomheten er viet til å uttrykke karakteren i de ulike jordsmonnene, og i følge familien er det her magien starter. Ingenting overlates til tilfeldigheten, vinmarkene ser helt fantastiske ut og det jobbes hardt for å opprettholde det pene arbeidet som blir lagt ned. Produsenten produserer sine Soave viner utelukkende med 100% Garganega, selv om mange i området blander inn andre druesorter for å kompensere. Familien har alltid hatt en økologisk tilnærming, med respekt for miljøet og tradisjonene til deres forfedre. Gini ble sertifisert økologisk fra og med årgang 2016. Familiens filosofi har alltid vært å ta vare på vinmarkene, druene og vinene på en så naturlig måte som overhode mulig. Tradisjon og innovasjon blandes i harmoni i alle ledd i produksjonen. Deres første vinifikasjon, uten sulfitter, i 1985 var revolusjonerende. Den forandret forløpet i ønologien og økte renheten betraktelig i deres viner, samt hevet kvaliteten i deres uttrykk. Fra generasjon til generasjon har kunnskap, lidenskap og presisjon blitt overført. Familien regnes som en av de aller fremste produsentene i Soave, til og med kanskje den aller beste! Vingården drives i dag av søsknene Sandro, Claudio og Marta. Med hjelp av sønnen til Sandro, Matteo Gini, jobber de alle hardt med å beholde en god balanse mellom tradisjon og innovasjon. All innhøsting skjer for hånd, på tre ulike tidspunkter, for å plukke druene på nøyaktig riktig modenhet. Druene presses forsiktig før de kjøles ned og spontanfermenteres med naturlig gjær på temperaturkontrollert ståltanker. Vinen ligger ytterligere 6 måneder på bunnfall før den tappes på flaske, som gir en økt rikhet og elegant kompleksitet. Vinene spiller det tradisjonelle i Soave området, og minner om smaken av godt tradisjonelt håndverk, kombinert med kjellerens store evne til å tilby en stil som også følger det moderne og innovative. Dermed blir det rene, presise og elegante uttrykket født, som familien har blitt godt kjent for. Vinen er preget av en nydelig mineralisk stil fra det vulkanske jordsmonnet, en dynamisk frisk tekstur og en livlig syre. Her har familien virkelig klart å lage en allsidig Soave Classico, av meget høy kvalitet. En vin som er perfekt til sommerens lange og solfylte dager, enten om de skal tilbringes ved land eller strand. I området Contrada Salvarenza er en tredjedel av vinmarkene upodet, da de overlevde phollyxera på slutten av 1800-tallet. Jordsmonnets sammensetning varierer fra det ene området til det andre, og er i stor grad vulkansk men også innslag av kalkholdige lag. Det er dette som definerer kompleksiteten og de ulike nyansene i vinen.

Smaksbeskrivelse

Intens og elegant duft av fersken, modne sitrusfrukter og honning. Rik og fylldig på smak med nydelig toner av kandisert sitron og appelsin.

Passer til

Dessert, kake, frukt, Ost