

2014 BORGO DEI VASSALI DOC FRIULI ISONZO CABERNET

ITALIEN, FRIULI

Tør, let og behagelig

Farven er flot lys rød. Fra glasset strømmer en let krydret duft med noter af solbær og brombær. Vinen er tør med en let fylde og en meget behagelig eftersmag.

Vinen er ideel til små kolde lette anretninger og modne oste. Desuden passer den forrygende til grillet kød. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Druerne til Borgo dei Vassalli Cabernet høstes efter 20. september, når druerne er modnet perfekt. Umiddelbart efter høsten afstilkles druerne og hældes på rustfrie ståltonke. Tre gange om dagen vendes druemassen, så den bliver blandet fuldstændig.

Gæringstemperaturen kontrolleres ikke men holdes alligevel omkring 28°C, eftersom der trækkes mest saft og kraft ud af druerne ved netop 28°C. Efter 10 dage filtreres mosten og vinen hældes atter på rustfrie ståltonke, hvor den lagres tre til fire måneder.

Om Producenten

Friuli, som er den region I Feudi di Romans ligger i, er en meget bjergrig region, og jorden er derfor meget stenet. Stenet jord giver robuste vinstokke, som resulterer i druer af meget høj kvalitet. På trods af at vindruer er Friulis vigtigste landbrugsafgrøde, udgør vinene herfra kun en meget lille andel af Italiens samlede vinproduktion. Vinene, der produceres i Friuli, er af meget høj kvalitet og sammenlignes ofte kvalitetsmæssigt med vine fra Piemonte og Toscana.

I Feudi di Romans er et familieejet foretagende, som startede i 1991 med, at familien Lorenzon købte en vinmark på 15 hektar i regionen Romans d'Isonzo. I dag har I Feudi di Romans 120 hektar vinmarker og regnes for en af de bedste vinproducenter i Friuli Venezia Giulia. Deres succes har gjort det nødvendigt at udvide og bygge til løbende, og sønnen Enzo Lorenzon har udviklet og designet et solcelledrevet anlæg på 700m², som producerer strøm svarende til 20 huses forbrug.

