Varenummer: 1321039

2016 GIOL PINOT GRIGIO SPUMANTE EXTRA DRY

ITALIEN, ØVRIGE



Balanceret og behagelig

Vinen har en indbydende lys strågul farve med grønlige strejf. Duften er sprængfyldt med frugt som æbler og ferskner med noter af blåregn og akacie. Som afslutning fornemmes hints af ristet brød og gær. I munden opleves vinen velbalanceret og dejlig tør med en behagelig syreholdig smag og god struktur.

Giol Pinot Grigio Spumante Extra Dry er yderst velegnet til grøntsager, lette fiskeanretninger, supper, forretter, pasta og risotto. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Giol Pinot Grigio Spumante Extra Dry er lavet udelukkende på Pinot Grigio. Vinstokkene vokser i lerholdig, sandet jord. Temperaturen når om sommeren op på mellem 28º og 30ºC om dagen, mens den om natten ligger omkring 10 pga. bjergene i området. Druerne høstes i hånden ved optimal modenhed. Efter ankomst til vineriet afstilkes og presses de og mosten gennemgår bundfældning ved lav temperatur, og gær tilsættes. Gæring sker ved kontrolleret lav temperatur på 14ºC. Efter første gæring klares og filtreres vinen. Anden gæring foregår i tanke af rustfrit stål under tryk, hvori trykket i løbet af en måned stiger til omkring 5 atm indtil gæringsprocessen er slut. Vinen klares inden endelig filtrering.

Om Producenten

Giol ligger i Norditalien ikke langt fra Venedig og tæt på grænsen til Østrig. Slottet blev bygget i 996 og har gennem årene gennemlevet en del. Under første verdenskrig blev hele området invaderet af Østrig og slottet var base for østrigske tropper. Der sidder stadig kugler i nogle af fadene i kælderen tilbage fra den tid. Slottet har siden 1427 været vingård under forskellige ejere. Den nuværende familie købte vingården i 1919, da Giovanni Giol vendte tilbage til Italien fra Mendoza i Argentina, hvor han havde opbygget et sandt vinimperium. I dag er det Giovannis oldebarn, Luisa, som driver vingården med hjælp fra sønnen Vittorio. Giol blev certificeret økologisk vinproducent i 1987, og vingården drives med passion og stor respekt for naturen.

★★★★★ VinAvisen

★★★★★ Barego'mad