

# 2017 BIXIO PINOT GRIGIO ARCOLE DOC

ITALIEN, VENETO, ARCOLE



## *Frisk, smagsfyldt og med god balance*

Vinen har en sart gul farve i glasset med gyldne reflekser. Duften er rig på blomster og frisk frugt med hints af grønne æbler og abrikos. I munden opleves vinen utrolig frisk med noter af akaciehonning. Der er god balance mellem syre og sødme og en behagelig eftersmag.

Nyd vinen som aperitif eller server den til fisk eller lyst kød.  
Serveringstemperatur: 10-12°C.

**KARAKTER** Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød  
**FYLDE** Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

### Fremstilling

Vinen er fremstillet på 100% Pinot Grigio-druer. Druerne høstes ved optimal modenhed og efter en let presning sies mosten fra drueskindet. Den alkoholiske gæring foregår ved en temperatur omkring 16-18 C. Efter endt gæring lagres vinen i 2 måneder på rustfri ståltanke, hvorefter den tappes på flasker og lagrer yderligere 1 måned.

### Om Producenten

Bixio-familiens spændende historie tog sin spæde start i den lille by Soave tæt på Romeo og Julies hjemby Verona. Her kæmpede den høje ranke soldat fra Genova Nino Bixio side om side med Garibaldi i slaget ved Custoza den 24. juni 1866. Slaget stod mellem kongedømmet Italien og kejserdømmet Østrig og var en del af Italiens 3. løsrivelseskrig.

Den unge soldat mødte en smuk lokal kvinde, som fødte ham sønnen Alfonso. Alfonso voksede op i det smukke vinområde omkring Verona. Han fandt interesse for vindyrkning og købte vinmarker i classico-området Soave. I dag, over 150 år efter mødet mellem den charmerende soldat og den smukke kvinde, driver 4. generation af familien Bixio firmaet. Ud over 3 ha vinmarker og et moderne produktionsapparat råder den traditionsrige Bixio-familien over en stor mængde erfaring indenfor vindyrkning. Familien Bixio er i dag garant for vine af meget høj kvalitet og er en fortræffelig formidler af nogle af områdets bedste vine.



VinAvisen

91 point

Luca Maroni