SKJOLD BURNE

Varenummer: 0611055

# 2017 CASTELLANI TOMAIOLO ORVIETO CLASSICO

ITALIEN, UMBRIEN




## *Elegant og frisk*

Denne Orvieto er helt klar i glasset med grønt skær. Duften er frisk med noter af æble, grønne druer og frisk græs. Smagen er frisk og liflig med elegant frugt karakter og god frisk citrus.

En god ledsager til lette fiskeretter og salater.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

| | | |
|---|---|---|
| **KARAKTER** | Tør | Sød |
| **FYLDE** | Let | Kraftig |

**Fremstilling**

Castellani fremstiller denne Orvieto på 90 % Trebbiano iblandet 10 % Malvasia. Malvasia tilfører vinen sit klassiske blomstrede udtryk og Trebbiano druen giver vinen friskhed og elegance. Når druerne høstes i september, er de fuldmodne og af høj kvalitet, balancen mellem sukker/syre er i fin harmoni. Vinificationen foregår efter de mest moderne principper. Mosten gæres ved en kontrolleret temperatur for at bevare druernes frugtrige smag i den endelige vin.

**Om Producenten**

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, ”en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken”.

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.