

2013 I FEUDI DI ROMANS DOC FRIULI ISONZO PINOT NERO

ITALIEN, FRIULI



Frugtrig, lækker og fløjlsblød

Vinen har en flot, lys rød farve. Duften, som man mødes af i glasset, er frugtrig og lækker. I den komplekse smag kan man sagtens fornemme fadlagringen, og det er en vin af høj kvalitet med en fløjlsblød eftersmag.

Vinen er en perfekt ledsager til vildt, sammenkogte retter, røget kød og lagrede, modne oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Druerne høstes manuelt i begyndelsen af september. I Feudi di Romans Pinot Nero er lavet 100% på Pinot Nero-druen. Druemosten hældes på rustfrie ståltanke, hvor den tre gange om dagen pumpes over druekvaset.

Gæringstemperaturen kontrolleres ikke men holdes alligevel omkring 28°C, eftersom der trækkes mest saft og kraft ud af druerne ved netop 28°C. Efter 13 dage filtreres mosten og vinen lagres en måned på rustfrie ståltanke, hvorefter den hældes på slovenske egetræsfade for yderligere lagring. 8 måneder efter tappes vinen på flasker.

Om Producenten

Friuli, som er den region I Feudi di Romans ligger i, er en meget bjergig 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.