

Decugnano Dei Barbi, Casapica Umbria Bianco IGT 2019

Vinifikation:

Druer: 50% Grechetto, 34% Vermentino og 16% Chardonnay.

Terroir: Vinstokkene til denne vin er plantet 2-5 millioner år gamle jordlag som stammer helt tilbage fra en epoke i tertiærtiden, som kaldes "pliocæn". Jorden er maritimt hævet havbund (sand og ler) og er derfor rig på fossiler, havskaller og østersskaller. Druerne vokser i 300 meters højde på vestlige vinmarker med perfekt eksponering ift. sol. Dette betyder komplekse vejrforhold med daglige temperaturvariationer, hvilket også giver druerne unikke betingelser til at skabe kompleksitet til den færdige vin.

Høst: Alt arbejde i marken udføres ud fra en vision om at bærerdygtighed og sunde vinstokke kommer i første række. Det betyder bl.a. at der ikke anvendes insekticider, kemisk gødning og andet ukrudtsmiddel. Der høstes manuelt i hånden i slut september til midt i oktober. Det årlige høstudbytte ligger på ca. 5-7 tons pr. hektar - alt efter vinmark.

Lagring: Druerne presses let vha. En pneumatisk presse. Den alkoholiske gæring foregår på ståltank ved lav temperatur i et par uger. Herefter tilbringer vinen et par måneder på ståltank, før den frigives.

Bonusinfo: Som det også fremgår af navnet på vinen, så står der forkortelsen "IGT" på dåbsattesten. Dette er en forkortelse for **Indicazione Geografica Tipica**. IGT er en klassifikation af vine som hierarkisk set ligger under DOC og DOCG. Men kvaliteten af vinene er langt fra dårlige - tværtimod kan man faktisk gøre et særdeles godt røverkøb når der står disse forkortelser på vinene. For selvom at IGT på papiret er en lavere klassifikation af vine, så betyder det i praksis, at vinloven giver vinbonden mere elasticitet og frihed til at lave sin vin, som han ønsker. Dette giver altså vinbønder mere kunstnerisk frihed. Og hvis vinbonden er dygtig, så kan man som forbruger få unikke vine af uhørt høj kvalitet til rimelige penge. Det mest klassiske eksempel herpå må vel være Sassascia som siden starten af 90'erne er steget markant i pris. Denne prisstigning skyldes selvfølgelig at kvaliteten af vinen ikke er til at skyde igennem, og dette uden overhovedet at få skrevet DOC eller DOCG på etiketten.

Vinens udtryk:

Farve: Lys farve med svage gullige refleksioner

Duft: Fra første sekund viser denne vins bouquet en smuk og let elegance. Sarte noter af frisk citrus og saltvand nærmest svæver over glassets kant som en balletdanserinde. Krydrede noter af hvid peber og en smule mynte støtter nænsomt op omkring vinens lette frugt. Noterne er så fine og sarte og virker i glasset nærmest vaporiseret i sit udtryk – uhyre elegant og let vin.

Smag: Smagen er saftig og luftig med en let perlende syre. Her er der absolut intet, der stikker i vejen. Selvom både duft og smag er utrolig let, så viser paletten et helhedsindtryk med en imponerende balance. Vinens kalkstenprægede mineralitet giver sammen med de lette saltvandsnoter en mundvandsdrivende fornemmelse i munden. At drikke denne vin føles ligesom at tage et kurbad – frugten virker så sund og moden at man nærmest føler sig sundere af at indtage vinen.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2023+

Serveringsforslag: Par denne vin med lette forretter og hovedretter med hvid fisk serveret med frisk pasta eller ris. Vinen vil også gå til simple vegetarretter.

Serveringstemperatur: Ca. 8-10 grader.