

# Di Sipio, Colline Teatine, IGP Bianco 2017

## Vinifikation:

**Druer:** Pecorino, Trebbiano og Falanghina

**Terroir:** Druerne vokser i 300 meters højde over havets overflade med en beplantningstæthed på 6250 stokke pr. hektar.

**Høst:** Der høstes i hånden og druerne bringes med det samme tilbage til vingården hvor kun de bedste druer indgår i den færdige vin.

**Lagring:** Mosten separeres fra skindet og kvaset og vinen fermenterer herefter i temperatursturet ståltanke. Vinen ligger herefter på stål indtil vinen hældes på flaske.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Lys gylden farve med kraftige grønne refleksioner.

**Duft:** Duften minder en smule om den parfumerede udgave af Sauvignon Blanc – altså som man ofte ser i New Zealand. Næsen har presente noter af stikkelsbær, nyslået græsplæne og citrongræs. Men duften har også karakter af noget tungere og mere moden tropisk frugt. Aromatiske noter af grillet ananas smelter sammen med krydrede noter af frisk salvie og en smule anis. Dette giver hele bouqueten et pænt skulderløft væk fra den klassiske Sauvignon Blanc næse.

**Smag:** På trods af at vinen i munden er knastør, så fremstår den indsmigrende og behagelig. Frugten er frisk og sprød og giver vinen som helhed en dynamisk men stadig utrolig harmonisk smag. Alkohol og de krydrede noter bibringer en varme som omfavner tunge og mundhule og giver vinens lange finish karakter og volume mens syren giver vinen godt med bid. Paletten har bredde og dybde og giver sammen med en vedvarende smag et sublimt heldhedsindtryk.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2019-2022

**Serveringsforslag:** Server vinen til retter med lyst kød. På grund af vinens krydrede karakter vil den sagtens kunne matche både grillet og krydret kød. Prøv den til forretter med fisk, skaldyr og hummer. Eller par vinen med smørstegte kammuslinger serveret med friske krydderurter. Er man vegetar vil vinen fint kunne matches til kold gazpachosuppe. Vinens høje syre og aromatisk-krydrede noter vil fint matche suppens krydrede smag af friske krydderurter og rød peber.

**Serveringstemperatur:** Ca. 10-12 grader