



Vitt vin

Vite Colte Fosche Chard 2023

Vite Colte



Pris 199 kr
nr 7318901 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor chardonnay

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation efter en försiktig krossning av druvorna följer en sval maceration, därefter får den frirunna druvjuicen jäsa i en temperatur av 18-20° för att utveckla smakrikedom och stora aromer. Vinet genomgår en sk andra malolaktisk jäsning och får vila tillsammans med sin jästfällning för att utveckla en fyllig och krämig struktur. Största delen av vinet har lagrats på ståltank och kryddas med en liten skvätt av en äldre årgång som legat på franska fat för att öka komplexiteten.

Smakbeskrivning stor doft av citroner, lemoncurd, mirabellplommon, nykärnat smör och brioche. Voluminös, frisk och fruktig med anstrykning av balsamiska toner, bakade Bell de Boskoop äpplen och brioche. Lång härlig fyllig eftersmak.

Passar till risotto med skaldjur eller svamp. Smörstekta fiskar och gratinerade skaldjur. Fågel och ljust kött med gräddiga såser. Vinet passar till ostar och chark, buffé och smakrika smårätter. Passar till asiatisk mat och orientaliskt.

Om producenten

Egentligen handlar det om en övergång av de bästa och mest motiverade odlarna från nuvarande företaget Terredavino, till det nya Vite Colte. Detta arbete har pågått under 20 år men det är först nu, under ledning av Piero Quadrumolo (vd på Vite Colte) som arbetet slutförts.

Totalt handlar det om 180 odlare som tillsammans representerar 300 hektar vinodlingar i Piemonte. Många odlare arbetar för ekologisk certifiering inom den närmsta framtiden. Daniele Eberle är ansvarig för samordning av alla odlare hos Vite Colte. Under sitt arbete träffar han familjer som har brukat marken under flera generationer ända sedan slutet av 1800-talet. Alla odlingar befinner sig i ett område som ligger på UNESCO's lista över världsarv. Övervägande del av odlingarna har äldre stockar som ger lägre avkastning, helt mogna druvor och högre kvalitet. En stor del av produktionen gäller druven barbera som kräver mycket arbete för hand i vingårdsarbetet. En annan viktig druva är självklart nebbiolo, där den långa traditionen och nedärvda kunskapen hos odlarna, ger Vite Colte möjlighet att skapa högklassiga viner.

Chefsvinmakare är Bruno Cordero som till sitt förfogande har en modern vinifieringsanläggning från år 2000. Traditionell vinmakning tillämpas där barbera-vinet normalt sett ligger 12-18 månader i 225L ekfat medan nebbiolo-vinet får vila 24-36 månader i stora 5000L ekfat.