

BIO**CANTINA {SOCIALE}
ORSOGNA****FAKTA**

Hvidvin

Drue(r): 100% Trebbiano D Abruzzo

Lagring: 5,8

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 0,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06182522435

Anbefales til:

**2024 CHARISMA BIO****Trebbiano d'Abruzzo DOP, Cantina Orsogna****Distriktet**

Det bjergrige distrikt Abruzzo ligger på østkysten i Midtitalien – lige umiddelbart syd for Marcheområdet – på højde med Rom. Kun ca. 1/3 af den totale vinproduktion i Abruzzo er klassificeret som DOCG/DOC, og de bedste resultater kommer selvsagt fra de producenter, som ikke lader sig friste af det meget høje tilladte udbytte i området.

De hvide er typisk lavet på Trebbiano, mens de røde oftest laves på Montepulciano druen. Abruzzo rødvinenes alkoholrige og mørke karakter gjorde, at man før i tiden brugte den som "medicinvin" til at forbedre vine fra Norditalien og især Toscana. Man kan gøre virkelig gode fund blandt Abruzzo vine, ikke mindst i DOCG/DOC-klassen, men også i IGP-vine.

Producenten

Cantina Orsogna er grundlagt i 1964 og har taget sit navn efter kommunen Orsogna, som ligger i provinsen Chieti i Abruzzo-regionen. Kooperativet ligger tæt på en af Europas bedst bevarede naturparker, UNESCO's Maiella Geopark, og har 15 km til Adriaterhavet på den ene side og 20 km til bjergkæden Appenninerne på den anden side. Firmaet er et sjældent eksempel på, hvordan kvalitetslandbrug kan fungere i perfekt harmoni med den lokale, unikke natur.

Cantina Orsogna er i dag et 100% økologisk kooperativ med 300 medlemmer og 1.500 ha. vinmarker, hvoraf halvdelen dyrkes biodynamisk. Det gør firmaet til såvel den førende producent af økologiske druer i Italien som det største Demeter-certificerede kooperativ i verden. Denne stærke position udnytter Cantina Orsogna til at producere en bred vifte af økologiske og biodynamiske vine - lige fra de prisbillige "entry level-vine" til enkeltmarksvine af høj kvalitet. Druerne der dyrkes, er bl.a. Montepulciano (50%) og Sangiovese for de røde og Trebbiano samt de gamle lokale druer Pecorino og Cocociola for de hvide.

Fælles for alle Cantina Orsognas vine er, at de afspejler områdets vine på bedste vis med autenticitet og kvalitet i højsædet.

Produktet

Charisma er lavet 100% på Trebbiano d'Abruzzo-druer, som dyrkes biodynamisk på vinmarker, der er beliggende 440 m.o.h. I disse højder er temperaturene lidt mere moderate, og det heraf følgende længere modningsforløb giver friske, sprøde og aromatiske vine med en god struktur.

Efter en skånsom masning af druerne og en kort skindmaceration foregår gæringen køligt (12-14°C) på ståltanke i ca. 30 dage - udelukkende med druernes egne gærceller. Derefter bliver vinen modnet på sit "lie" (bundfald) i ståltanke i 6 måneder, inden den aftappes ufiltreret.

Charisma har en flot strågul farve. I duften er vinen tør, frisk og sprød med delikate nuancer af hvide blomster og krydderurter. Smagen er fyldig, frisk og frugtig i flot kombination med fintkrydrede og letsaltede noter.

Servér vinen ved ca. 10°C til middelhavsinspirerede pasta- og grøntsagsretter, men også til skaldys- og fiskeretter - gerne de lidt mere eksotiske. Prøv den også til fjerkræ i lyse saucer eller til fåre- eller gedeoste.

**VINOBLE**