

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

Mousserende vin

Drue(r): 100% Pinot Grigio

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06182432435

Anbefales til:

**2024 PINOT GRIGIO BIO ANCESTRALE PET NAT****Brut Nature, Cantina Orsogna, Abruzzo****Distriktet****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

"Pet-Nat" er en forkortelse af Pétillant Naturel, som betegner mousserende vine lavet efter den ældste, naturlige "ancestrale"-metode. Vinen er aftappet på flaske før den første gæring (alkoholiske) er tilendebragt, men tilsættes derefter hverken gær, sukker, svovl eller andre ingredienser. Det resulterer i en vin, som er let perlende med små, bløde (naturlige) bobler, og som kan variere en del, alt efter druetype, høsttidspunkt, temperatur m.m. Da vinen hverken er filtreret eller klaret, kan man opleve bundfald eller slør, som kun er med til at give en ægte, naturlig oplevelse. Flere lande er begyndt (igen!) at producere Pet-Nat vine, i søgen efter mere naturligt producerede vine.

Lunaria Ancestrale er lavet på 100% Pinot Grigio-druer fra biodynamiskdyrkede (Demeter), højtbeliggende vinmarker (400-500 m.o.h.) i Terre di Chieti. De forholdsvist kølige vækstbetingelser giver et længere modningsforløb, som betyder meget aromatiske og sprøde vine. De meget sunde og perfekt modnede drueklaser håndplukkes og transporteres i mindre beholdere til kælderen, hvor de umiddelbart efter afstilles og knuses. Gæringen med skindet starter spontant med druernes naturlige, vilde gærceller og uden tilsætning af svovl. Pinot Grigios flotte, rødprykkede skind tilfører vinen flotte farvenuancer af løgskal og kobber. Umiddelbar efter en yderst skånsom presning, bliver vinen aftappet på flasker uden bundfældning, filtrering eller tilsætning af sukkerlikør. Her fortsætter vinen med at gære med de ca. 18 g. sukker, som den indeholder på dette tidspunkt, og hele bundfaldet fra førstegæringen.

Da vinen hverken er "degorgert" eller tilsat sukkerlikør i slutningen af processen, som det er sædvane i andre mousserende vine lavet på fx Charmat eller "Champenoise"-teknikken, er hver enkel flaske en oplevelse for sig. Her finder man meget aromatiske nuancer af små vilde bær som skovjordbær, hindbær og brombær samt granatæbler og hyben. Den let perlende stil giver en god harmoni mellem friskhed, tørhed og frugtsødme. Velegnet som aperitif, til skaldyr og fisk samt til retter med hvidt kød eller grøntsager.

**VINOBLE**