



## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Pinot Blanc

Lagring: 6 Mdr på fransk og 6 Mdr på stål

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 6,2 g/L

Restsukker: 2,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06378322435

Anbefales til:



## 2024 VIAL PINOT BIANCO

### Alto Adige DOC, Cantina Kaltern

#### Distriktet

Alto Adige, også kendt som Sydtyrol, udgør den nordligste del af regionen Trentino-Alto Adige. Det ligger op til den østrigske grænse i det nordligste Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et relativt køligt og fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. I den nordlige del breder vinmarkerne sig både i dalen, langs Adige floden, og på de høje, stejle skråninger langs Dolomitterne, hvor klimaet generelt er betydeligt køligere. Da både højden (200 -1.000 m.o.h.) og jordbundsforholdene varierer meget i området, giver det producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper.

Alto Adige er kendt for sine friske, mineralske og aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Riesling samt Traminer Aromatico (Gewürztraminer - landsbyen Traminer ligger i distriktet). Til produktion af områdets frugtrige og elegante rødvine bruger man især de lokale druer Lagrein og Schiava, men bl.a. Pinot Noir og Cabernet Sauvignon er også meget anvendt. En stor del af vinene produceres af kooperativer, som i Alto Adige ofte holder et bemærkelsesværdigt højt kvalitetsniveau.

#### Producenten

Cantina Kaltern, også kendt som Kellerei Kaltern, er et vinkooperativ i Alto Adige (Sydtyrol) og et af de førende vinhuse i dette smukke, norditalienske område. Det ligger i Kaltern (Caldaro på italiensk) tæt ved den naturskønne Kalterer See (Lago di Caldaro), ca. 15 km sydvest for Bolzano.

Kooperativet er grundlagt i år 1900 og har gennem tiderne undergået en del forandringer og fusioner, hvilket i dag har ført det frem til at være et topmoderne og yderst professionelt vinhus med ikke færre end 530 medlemmer/vindyrkere, som tilsammen råder over 420 ha. vinmarker. Cantina Kaltern er stærkt forankret i byen og skaber et særligt fællesskab, hvor stolthed, passion og dedikation er kodeordene. De fleste vindyrkere ejer under 1 ha. vinmark, og er derfor primært beskæftiget på anden vis (eller pensionister), men alle marker dyrkes under fælles, høje krav til metode (herunder manuel høst) og kvalitet.

Generelt dyrkes de røde druer tættest ved søen i det lidt varmere klima og de hvide på de højest beliggende marker. Cantina Kaltern dyrker ganske mange forskellige druer med en lille overvægt til de hvide (55%), og her har Pinot Blanc-druen en særstatus, da det er bredt anerkendt, at den netop her i højderne i Alto Adige tilføjer en særlig friskhed, aroma og struktur. Af øvrige betydende hvide kan nævnes Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio og Gewürztraminer. De vigtigste røde er Vernatsch (også kaldet Schiava eller Trollinger), Lagrein, Pinot Noir og Cabernet Sauvignon.

Vinene fra Cantina Kaltern udtrykker det lokale "terroir" på fornemste vis med en beundringsværdig renhed, elegance og struktur, og de er højt præmierede hos forskellige førende vinmagasiner - herunder Gambero Rosso, hvor nogle af deres vine løbende opnår de eftertragtede 3 glas (Tre Bicchieri).

#### Produktet

Vinen er lavet på 100% Pinot Blanc, som dyrkes på østvendte marker ved foden af Mendola-bjergene i en højde af 500-550 m.o.h. Her er dagene i vækstsæsonen ikke for varme, natterne ganske kølige, hvilket giver druer med god syre og høj aromakoncentration. Jordbunden er ganske unik og består primært af mergel, kalkstensgrus og porfyrsand (magmabjergart), hvilket yderligere bidrager til at give druer med en fornem og kompleks aromastruktur.

Druerne sorteres grundigt, inden de bliver skånsomt presset - delvist afstillet og delvist hele klaser. Den efterfølgende gæring foregår langsomt og ved en lav temperatur på 18°C for at optimere aromaerne og strukturen i vinen. 70% af vinen gæres på rustfrie ståltanke og de resterende 30% på store egetræsfade. Efter overstået gæring hviler vinen på bundfaldet i 6 måneder for yderligere at tilføre aroma og struktur.

Vinen har en flot, klar lysgylden farve. Duften byder på intense og delikate frugtaromaer af modne pærer og Golden Delicious-æbler samt underliggende noter af flint og hasselnødder. Smagen er herlig frugtdomineret og sammen med en livgivende og frisk syre giver det en vin i fuldendt harmonisk balance. En virkelig dejlig Pinot Blanc som giver vægt bag den udbredte opfattelse af, at Alto Adige og Pinot Blanc er et lykkeligt match! Servér vinen ved ca. 8°C som aperitif eller til lettere retter med fisk eller skaldyr.



WINE ENTHUSIAST  
94/100 pts

VINOBLE