2017 CASTELLANI VILLA LUCIA PINOT GRIGIO

ITALIEN, SICILIEN



Frisk og harmonisk

Castellani, Pinot Grigio fremstår med en lys farve med grønne reflekser. Duften er meget frisk med en anelse lime. Smagen er velafbalanceret, tør med god fylde og megen frugt. Eftersmagen er medium fyldig med god balance.

En fin ledsager til "alt godt fra havet", lyse kødretter og milde, bløde ostetyper.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er produceret på 100% Pinot Grigio. Ved høsten plukkes druerne manuelt, og de vinificeres på traditionel vis. Efter den skånsomme presning gæres mosten med skallerne ved en lav, kontrolleret temperatur for at bevare druernes ædle frugt i den endelige vin. Vinen lagres "sur lie" i 40 dage for at opnå sin særlige finesse. Derefter stikkes vinene sammen.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.