

Vinoplevelser

Soave, 3/4 ltr.

Guerrieri-Rizzardi, DOC



Vinhuset Guerrieri-Rizzardi er uden diskussion den mest prestigefyldte producent i det fremragende og samtidig meget smukke Veneto-område. Huset er samtidig blandt de mest ansete i hele Italien. Familien Guerrieri-Rizzardi har været kendt og forbundet med vinavl i mere end to århundreder, og huset er den dag i dag en af de betydeligste jordbesiddere i Veneto-området.

Ved udelukkende at benytte sig af egne marker kan det gamle familiefirma kontrollere, at dyrkningen foregår efter økologisk principper, samtidig med at man har mulighed for at eksperimentere.

En speciel og naturen procedure hos Rizzardi er udnyttelsen af biproduktet græs. Når plænerne ved de forskellige ejendomme er slået, bliver græsset enten gemt til brug som fremtidig humus eller også pløjet ned i jorden, hvor dets kemiske sammensætning passer fint som naturlig gødning og næring for vinstokkene. Smagen fra græsset vil derefter langsomt gengives i vinen som en duft af friske krydderurter.

Den omhyggelige indstilling til markplejen går igen i alle led af fremstillingsprocessen. Opkøb af de optimalt beliggende marker, investering i det rigtige tekniske materiale og vedligeholdelse af det bestående, samt ovennævnte bestræbelser på et rent økologisk vinbrug, er Guerrieri-Rizzardis kendetegn.

Egentlig er Soave et smertensbarn i Italien. Når den er god, kan den virkelig være fremragende med en lækker kompleks duft af pærer, æbler, blomster og mandler. Når den er dårlig, hvilket desværre ofte er tilfældet, er det en gang tynd pjaskevand som i bedste fald kan virke som tørstslukker på en varm sommerdag.

Hvordan sikrer man sig så som forbruger? Dels bør man altid købe vinen fra Classico-zonen, dels bør man altid vælge en af områdets bedre producenter.

Guerrieri Rizzardi's Soave lever op til begge kriterier. Huset har nogle af de bedste vinmarker i Classico-zonen (Costeggiola og Casale) og samtidig en lang tradition for at producere nogle af regionens bedste vine.

Leverandør
Guerrieri-Rizzardi

Land
Italien

Område
Veneto

Underområde
Soave

Type/Farve
Hvidvin

Drue
Chardonnay
Gargenega
Trebbiano

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Skaldyr
Fisk - lys

Vinifikation
Traditionel med 3-6 måneders lagring med bærmen på betontanke.

Smagekommentarer
Duften er kompleks med nuancer af æbler, pærer og mandler. Smagen er tør, ren og sprød med behagelig lang, ren eftersmag.

Alkohol
12,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN