

# Vinoplevelser

## Terre Siciliane Inzolia

Cantine Volpi Srl, IGT



Cantine Volpi blev grundlagt i provinsen Allessandria i 1914. Allerede dengang opnåede vineriet et usædvanligt godt rygte i området, da det var i stand til at lave vine af konstant god kvalitet, uafhængigt af de klimatiske udsvingninger årgangene imellem. Dette var dengang langt mere usædvanligt, end det er i dag, da man ikke havde den samme kendskab til vitikulturen og vinificationen. I dag har Cantine Volpi vokset sig større og laver et væld af forskellige vine, hvis fællesnævner er en urimelig høj kvalitet i forhold til prisen.

Inzolia laves udelukkende af den for de fleste lidt ukendte druesort, Inzolia. Denne druesort er trods vindrikkernes manglende kendskab til den under udbredelse såvel i Syditalien som i Toscana, hvor den går under navnet Ansonica.

I Syditalien er det hovedsageligt på Sicilien, at man finder druesorten. Det er formodentlig også her, at den først blev plantet af grækerne, da de bragte de første vinstokke til Italien.

Volpi ejer endnu ikke selv vinmarker på Sicilien, hvorfor druerne opkøbes af vinbønder, som dyrker deres vinmarker økologisk.

**Leverandør**  
Cantine Volpi Srl

**Land**  
Italien

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Inzolia

**Dyrkning**  
Økologisk

**Riedel glas**  
Riesling

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Skaldyr  
Fisk - lys

**Vinifikation**  
Druerne afstilles og presses, hvorefter mosten lægges på rustfrie ståltanke. Her hæves temperaturen til 18- 20 grader, så den alkoholiske gæring kan begynde. Når denne er tilendebragt, forbliver vinen på tanken, hvor den lagres med bærmekontakt i 10 dage, inden bærmen fjernes, og vinen filtreres, først med kiselguhr, dernæst med et steriltfilter.

**Smagekommentarer**  
Duften har toner af mandler, citrusfrugter, friske urter og mineraler. Smagen har en medium fylde og en diskret, men fin syre.

**Alkohol**  
12,50%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN