

Corte Aura "Insé" Pas Dosé Millesimato 2012 DOCG

Årgang: 2012
Italien, Lombardia, Franciacorta Adro

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Når kun flagskibet er godt nok

Franciacorta Spumante er anerkendt som Italiens "Champagne-stil" Corte Sura's Flagskib. Helt særlig udvalgte vinmarker; druer (65% Chardonnay, 35% Pinot Noir) og en ekstra skarp vinificering med fokus på KUN at vælge det bedste. Ved degogement tilsættes samme vin, altså ingen liqueur de triage. Det sikrer at der alene er druernes klare udtryk. Bouquet af tørrede frugter; en snert af peber og tørrede urter. Smagen er udtrykfuld, kompleks med en konstant udviklende oplevelse - ristede nødder, brøddej, floralitet og tropiske frugter. Vinen opleves længe efter du har stillet glasset. Renhed, elegance og en stor eksplosion af indtryk!

Mad der matcher

Corte Aura's flagskib fortjener de bedste skaldyr, masser af østers eller en hel bars, fyldt med urter og grillet. Det er ret interessant at opleve hvor elegant ferskvandsfisk og gode bobler passer sammen. Har du mod på det, så er forårets tyske asparges, Sauce Hollandaise og fjordrejer, serveret med "Insé", - nærmest meditativt.....

Italiens svar på Champagne...

Corte Aura blev skabt i 2009, Frederico Fossati købte vingården i Adro, - med rødder til 1300-tallet. Franciacorta ligger i Lombardia, øst for Milano og lige syd for Lago d'Iseo. "Franciacorta" stammer fra Benedictiner munkenes middelalder "curtes francae" et område fritaget fra skat og afgift, fordi munkene dyrkede landet.

Franciacorta ER anerkendt som Italiens "Champagne" område. Druer, produktion og hele tilgangen til vinene er helt som i Frankrigs højt respekterede Champagne område. Oenolog Pierangelo Bonomi har været med fra starten med et mål om at skabe terroirudtryksfulde vine af ultimativ kvalitet. Skarpt fokus på hver vinmark; aggressiv grønthøst; respekt for hvilke marker der bedst egner sig til den enkelte vintype og nærmest hysterisk tilgang til det symbolske i skildpadden (symbolet i midten af Corte Aura's logo) og dens langsomme, stabile tempo. Tid tager tid. Corte Aura Fran



Varenummer: 1510

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	
Fadperiode	min. 54 mdr
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	6-8



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk

