

Piemonte Vine & Delikatesser

Vinklub

Eksklusiv vinklub til dig, der går op i kvalitet og unikke vinoplevelser

Piemonte Jørgen og Piemonte Bella har nøje udvalgt 3 vidunderlige vine, der passer perfekt til august.

Beskrivelse af denne måneds medlemskasse:



2 flasker Spumante Brut, Metodo Classico, fra La Chiara

Inden vi fortæller om vinen, synes vi lige du skal vide hvor specielt et forhold vi har til familien fra La Chiara.

Herlige Dario ejer sammen med sin familie vingården *La Chiara*. For nogle år siden skulle Piemonte Jørgen have lidt vin hjem fra to forskellige producenter, og fik arrangeret at de to producenter koordinerede det sammen, således det hele kunne blive samlet på en palle. Serena (en søde pige fra den anden vingård) var blevet bedt om, at køre deres vin over til Dario. Lynet slog vist ned. I dag er de gift, og har to børn sammen. Piemonte Jørgen var selvfølgelig med til deres bryllup, for uden ham, var det ikke sikkert de havde mødt hinanden. Så vi kan, helt uden vi ved det, også være et datingbureau 😊

Ovenpå den historie er det vist blevet tid til lidt bobler, synes du ikke? 😊

La Chiara laver en, i vores optik, fremragende spumante, som du selvfølgelig skal have lov til at smage! Spumanten er lavet efter den berømte champagnemetode - det lyder jo meget godt, men hvad betyder det egentlig?

Man starter med at lave hvidvinen, i dette tilfælde består vinen af en blanding af 75% Cortese di Gavi og 25% Chardonnay, som er dyrket i området omkring byen Gavi. Hos denne producent vælger man at håndhøste druerne i de to første uger i september. Når dette er gjort, laves hvidvinen, og står i ståltanke frem til efterfølgende forår, dette kaldes for 1. gæringsproces. Herefter kommes hvidvinen på flaske, hvor man tilsætter ekstra sukker og gær (bobler), dette kaldes for den 2. gæringsproces. Der kommes en metalkapsel på flasken, og så bliver der lavet en lille kridtstreg eller ridse i bunden af flasken, for det er nu der skal holdes godt styr på flaskerne. Fra nu af og 18 måneder frem, skal flaskerne vendes en kvart omgang 2 gange om dagen. Når de 18 måneder er gået, står flasken med toppen i bunden, hvor al ”affaldet/bundfaldet” har samlet sig. La Chiara fryser spidsen af flasken, og så ryger al bundfaldet ud. Her efter fyldes der lidt mere hvidvin i, og der kommes prop i. Nu er boblerne klar til at blive nydt 😊

Hvad går godt til denne vin?

Spumanten kan nydes til små lette anretninger, solskinsvejr og festlige stunder 😊



2 flasker hvidvin Sauvignon Camp d'Pietsu 2017 fra Prinsi

Prinsi er placeret i byen Neive og har et stort fokus på Barbaresco, men kan i den grad også lave en helt vidunderlig Sauvignon! Mums siger vi bare! 😊

Danielle er 2. generation hos Prinsi, og har overtaget den daglige drift af vingården, dog kan hans forældre ikke lade vær med at hjælpe til. Når der er gæster kan du godt regne med, at de kommer ind, og hilser med et kæmpe smil og "Bongiorno tutti!" Da Piemonte Jørgen og Piemonte Bella besøgte denne herlige familie først gang, var vi helt solgte! Så smagte vi denne Sauvignon, og så var der ingen vej tilbage. Denne skulle på en palle hjem til Danmark. Nu. 😊

Sauvignonen lager ca. 4 måneder i ståltanke, herefter kommer den på flaske, og hviler indtil smagen er som en skal være. Voila – så er der forkælelse af smagsløgene.

Hvad går godt til denne vin?

Denne vin går rigtig godt til alle typer fisk, kylling eller andet lyst kød. Dog behøver man slet ikke noget tilbehør, for Sauvignonen komplimentere også fint en terrasse eller godt selskab 😊



2 flasker Barbera d'Alba 2016 fra L'astemia Pentita

L'astemia Pentita – Måske har du hørt om dem? Eller sågar set deres unikke vingård?

Den er nemlig meget svær at overse! Vingården er formet som to kasser vin oven på hinanden, og er placeret i Cannubi i Barolo. Gården er ejet af designeren Sandra Vezza, og sikke hun kan! Flaskerne er helt unikke, både i form og farve, og vingården er en rejse uden lige. Hver etage har sin egen årstid – det er en oplevelse at komme på besøg på denne vingård!

Mens Sandra Vezza står for alt design, så står Mauro for at lave vinen. Og det skal vi da lige love for at han kan finde ud af! Denne måned skal du smage L'astemias lækre Barbera d'Alba fra 2016. Barberaen bliver dyrket i Monforte d'Alba, og ligger 12 måneder på egetræsfade. Det giver vinen en blød og dejlig smag af eg, som er helt ideel til denne sommers vejr 😊

Hvad går godt til denne vin?

Kan nydes til lette retter såsom pasta, risotto eller kylling. 😊

Rigtig god fornøjelse med din medlemskasse 😊

Ciao

Piemonte Bella

Piemonte Jørgen

Piemonte Vine & Delikatesser

Langesvej 2, kælderen

3400 Hillerød

info@piemontevine.dk

www.piemontevine.dk

www.piemonterejser.dk

Ring til Piemonte Jørgen på 5118 3037.

Ring til Piemonte Bella på 2577 7416

