

## Pinot Grigio, Torre Rosazza

Pinot Grigio är en mångfacetterad druva. Allt från torra viner till sent skördade eller ädelrötade viner med påtaglig sötma. Pinot Grigios karaktär skvallrar om att den kan anta många skepnader med dess runda, mjuka stil som drar not röda äpplen, blommor och honung. Torre Rosazzas Pinot Grigio, liksom deras övriga viner, ger aromatiska viner, fylliga och med bra koncentration.



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	Pinot Grigio 100 %
<b>Alkoholhalt</b>	13,5 %
<b>Produkttyp</b>	Vitt vin
<b>Ursprung</b>	Friuli Colli Orientali DOC
<b>Producent</b>	Torre Rosazza
<b>Altitud</b>	120-170
<b>Jordmån</b>	Märgel och sandsten
<b>Skördeuttag</b>	7000 kg per hektar
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Jäsning sker på temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål
<b>Utveckling och lagring</b>	Delar av vinet genomgår malolaktisk jäsning. Vinet vilar sedan i sex månader på sin jästfällning för ökad komplexitet, och därefter minst två månader på flaska innan försäljning.

### Kommentar

**Färg:** Gyllengul, medelintensiv färg

**Doft:** Doften är ren med toner av gula blommor och röda äpplen och mogna päron. I bakgrunden finns minerala toner, eller en jordighet.

**Smak:** Smaken är frisk och mjuk. Vinet upplevs behagligt fylligt, och den mjuka, runda känslan backas upp av en frisk syra. Smaken ger liksom doften toner av röda äpplen och gula blommor som samsas med en liten kryddig rökighet som gömmer sig i kölvattnet av frukten.

**Passar till:** Pinot Grigio är sannolikt Italiens drinkvin nummer ett. Stilen är fyllig, vilket gör det till ett mycket användbart matvin till lite kraftigare rätter än många andra vita viner. Prova gärna till rätter av ljust kött eller kyckling, grillad tonfisk, pilgrimsmusslor, skaldjur eller varför inte till "fritto misto", blandade friterade skaldjur, fisk och grönsaker. Prova gärna också till charkuterier.

### Torre Rosazza

Vingården Torre Rosazza består av dryga 110 hektar varav 90 hektar utgörs av vinodlingar. Hela egendomen ligger i den berömda underregionen Colli Orientali i Friuli, Italiens främsta vitvinsregion. I mitten av 1970-talet köptes gården av Genagricola, ett företag specialiserat på jordbruksprodukter. Detta skedde under en period då stora delar av den italienska vinindustrin var under välbehövlig omvandling. En kvalitetsomvandling där Torre Rosazza tillhörde pionjärerna och gör det än idag. I och med uppköpet kunde gården investera i modern teknik och kunskap, både vad gäller arbetet i vinfälten och i källaren. En omfattande analys av egendomen gjordes för att hitta de bästa lägena samt för att matcha rätt druva med rätt jordmån. Resultatet lät inte vänta på sig. Torre Rosazzas viner är framställda på ursprungstypiska druvor och har en imponerande koncentration och längd utan att tappa i elegans. Egendomen är relativt stor, men endast en liten del av de odlade druvorna används till gårdens "cru-viner" som bär namnet Torre Rosazza. Varje årgång väljer man ut endast de bästa druvorna från hela egendomen för att använda till dessa viner, en lyx förunnat endast ett fåtal producenter. Följden blir fantastiska viner till rimliga priser. Idag lyckas man kombinera regionens långa vinmakarkultur med modern teknik. Dessutom med odlingar belägna på den berömda Rosazza-kullen, där de allra bästa lägena i regionen finns.