

Le Vigne di Zamò NO NAME Friulano

Italia / Friuli-Venezia Giulia / Friuli Colli Orientali



Høyoppløselig bilde



Le Vigne di Zamò er en familieeid vingård i Colli Orientali del Friuli, som tok sine første skritt i vinens verden i 1978 med kjøp av fem hektar med vingårder på høyden Rocca Bernarda. Brødrene Pierluigi og Silvano Zamò arvet eiendommen etter sin far Tullio og sammen har de gjort Le Vigne di Zamò til et av de største navnene i området. Le Vigne di Zamo holder til i Manzano som er et av de mest fornyede vindyrkingsområdene i Friuli-Venezia Giulia. Her dyrkes det for det meste hvite druer, men Le Vigne di Zamò er en av få produsenter i området som også produserer rødvin fra lokale druer. I 2010 kjøpte Oscar Farinetti en andel av Le Vigne di Zamò. Farinetti eier også Fontanafredda og Giacomo Borgogno & Figli. Visjonen er å fortsette det langsiktige arbeidet med vinene og samtidig opprettholde familiefølelsen. Vingården ble økologisk sertifisert i 2021.

Denne vinen har fått sitt navn No Name som en dedikasjon til et fornektet druenavn. Vinen er basert 100% på druen Friulano, og i flere århundrer var druens fulle navn Tocai Friulano. Da Ungarn ble tatt inn i EU i 2007, var en del av avtalen at ingen viner kunne bære det tilnærmet samme navnet som den anerkjente dessertvinen Tokaji fra Ungarn. Det ble litt av en tvist og derfor stod produsentene uten navn til vinene sine da 2007-årgangen skulle lanseres. Det ble til slutt noenlunde enighet om at det fikk bli Friulano, men det var denne tvisten som inspirerte Le Vigne di Zamò til å kalle vinen sin for No Name Friulano.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	DOC		
Produsent	Le Vigne di Zamò		
Årgang	2021		
Druetyper	100% Friulano		
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon og fermentering i rundt 15 dager under temperaturkontrollerte forhold. Deretter nesten 6 måneder på bunnfall.		
Lagring	100% stålfat		
Analyse	Alkohol: 13,5 %	Sukker: 0,2 g/l	Syre: 5,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.		
Karakteristikk	Medium gul på farge. Aromaer av blomster, sitron og appelsinskall samt søte mandler. Frisk og rund i munnen med preg av sitrus og søte mandler, salt og mineralisk ettersmak.		
Serveringstemperatur	8-10° C		
Passer til	Aperitiff, enten alene eller med charcuterie, samt til ulike forretter som f.eks. suppe. Fungerer også utmerket til fisk.		
Webseite	www.levignedizamo.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7778901	5010723	kr. 259,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

86 poeng **apéritif**

En god og fruktig stofflig hvitvin som tåler 3-4 år.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevi il tuo vero momento