



Latium Morini

Soave Campo La Calle



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Den vel nok bedst kendte italienske hvide vin, (når man ser bort fra Prosecco og Asti Spumante), er den klassiske Soave fra egnen af samme navn.

Traditionelt laves denne vin på Garganega med en smule Trebbiano, og uden de store armsving. Høst, pres, ståltank, flaske, og så afsted til hylderne i supermarkederne.

Heldigvis er der nogle, der tager en helt anden vinkel på denne potentielt ganske fede og aromatiske vin, og en af de allerbedste er Latium Morini.

Tidligere lavede de mainstream Soave, men nu har de taget skeen i den anden hånd og løftet denne vin op i samme klasse som deres røde vine.

Druerne (100 % Garganega) høstes på vinstokke plantet i 1977, på en 200 m høj skråning i Illasi.

Der høstes grønt og hårdt flere gange i vækstperioden, for at koncentrere sukker og smag i de druer der får lov at blive, og når druerne er totalt modne i starten af oktober, håndhøstes de direkte i transportkurve med max. 5 kg druer i hver kasse.

Producent:	Latium Morini
Druer:	Garganega (100%)
Oprindelse:	Mezzane, Illasi, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	14 %
Denomination:	DOC

Efter presningen står mosten med skinkontakt i 12 timer inden filtrering og overførsel til ståltank, hvor der gæres ved kun 15 grader celcius. Der anvendes ikke egefade, selv om vinen sagtens kunne bære det, men Latium Morini ønsker at bevare den friske frugt, kombineret med den fyldige krop, der kommer af de 13,5 % alkohol, som vinen opnår på grund af de meget modne druer.

Vinen er svagt gylden og fremstår som en sand elegantiér i den store mængde af Soave, der ellers rammer markedet i disse år. Moden frugt, hvide blomster og en frisk krydret smag holdes fint sammen af den flotte og bløde krop. Finalen afrundes af et fint lille pift af frugtsyre, som efterlader munden frisk og ren. armbevægelser.

Server den til fisk eller skaldyr ved 10 - 12°C og drik den netop nu, eller lad den ligge 4 - 7 år efter høsten, hvor den er allerbedst.