



Vini Tonon

Spumante Durello



"Demi Sec"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine

Fotografen er på vej

Kært barn har mange navne. Gennem tiden er der afledt en myriade af kloner fra Durellodruen, så idag findes denne drue også under navne som Cagnina, Cagnina Nera, Duracino, Durella Bianca, Durelo, Durola Bianca, Rabbiosa, Rabiosa, Rabiosa di Asolo, og Raboso Piava.

Durello-druen er en gammel lokal drue fra veneto, og der er ikke mange, der gennem tiden har skænket den mange tanker, da det er en lavtydende og ret syreholdig drue, som har let ved at blive for tør og for tynd i smagen.

Gennem de seneste år er der dog en lille klike af vinavlere i Veneto, der har taget udfordringen op. Dette skyldes primært at markedet for lette mousserende vine er stærkt stigende i Italien, og resten af Europa for den sags skyld, og netop i mousserende vine er den ranke syre i Durello et aktiv mere end en hindring.

En af de bedste forsøg på at lave behagelig mousserende vin kommer fra Loris Tonon, som har kreeret en demi-sec spumante af Durello, med stort held.

Farven er lys strågul. Bouqueten er præget af moden frugt og et lille strejf af honning. I munden er den livligt perlende, med en forbavsende god balance mellem den friske frugtsyre, og den sødme, som den modne frugt tilføjer.

Det er en meget let drikkelig vin, som gør sig rigtig godt som aperitif eller til desserter med fløde eller frugt.

Server vinen ved 6 - 8°C.

Producent: Vini Tonon
Druer: Durello (100%)
Oprindelse: Piave, Veneto
Alkohol: 12,0 %
Denomination: IGT

Pris: Kr 80.-