



DOMAINE

# Canaletto Pinot Grigio

*Vitt, torrt vin, IGT Delle Venezie, Italien*

**Området** Veneto är ett distrikt som sträcker sig från floden Po, söder om Verona och Venedig, ända upp till Sydtyrolen och Österrike. Det innebär varierande mikroklimat och jordmån, vilket gör att många olika druvsorter odlas i vingårdarna. Många välkända viner som Amarone, Bardolino, Valpolicella och Soave har sitt ursprung i Veneto. Som i många andra italienska vinregioner har förbättrade framställningsmetoder höjt kvaliteten avsevärt de senaste åren, både avseende druvmaterialet och vinfieringen.

**Producenten** Casa Girelli grundades för över hundra år sedan i Trento. Från att ha varit en liten vingård med hantverksmässig produktion, har företaget under ledning av Stefano Girelli vuxit till en av Italiens största och modernaste familjeägda vinfirmor. Vinerna kommer från de flesta av Italiens viktiga vinregioner. De framställs antingen i Trento eller lokalt under ledning av firmans egna vinmakare. Totalt produceras över 25 miljoner buteljer per år, där huvuddelen går på export.

**Vinet** Canaletto Pinot Grigio delle Venezie är framställt av handplockade pinot grigio druvor, från utvalda vingårdar i norra Veneto. Efter pressningen kyls musten. Därpå tillsätts utvalda jäststammar för att påbörja jäsningen, som fortgår vid maximalt 18° i 15 dagar. Vinet får sedan vila på sin fällning i rostfria tankar i tre månader innan filtrering och buteljering.

**Karaktär** Vinet har en ljusgul, grönskimmrande färg. Doften är mycket fruktig och blommig, påminnande om aprikos, persika och citrusblommor. Smaken är fruktig, frisk och fräsch med viss rondör. Avslutningen är balanserad, med bra fruktsyra.

**Serveras** Vid 8-10°, ett allsidigt vin. Det passar perfekt som glasvin i trevligt sällskap, men är också utmärkt till många maträtter. Prova till halstrad gösfilé på en bädd av chilifräst mangold.

**Lagring** Vinet bör drickas ungt, men kan också sparas något år.