

Timè - Vaccaro

Producent: Vaccaro

Område: Salaparuta, Sicilien

Appellation: DOC Salaparuta (DOC)

Land: Italien

Druer: Grillo 100 %

Jordbund: Medium tekstur og lerholdig. Godt indhold af organisk stof.

Vinifikation: Vinen fermenteres i ståltanke i cirka 20 dage ved en temperatur på 12-14°C. Derefter ligger vinen og modner i flasken kort inden frigivelse.



Timè er en lækker og spændende siciliansk Grillo, der på smukkeste vis anslår den respekt Vaccaro udviser i deres håndværk.

Farven i glasset er dyb gylden og vinens fedme noteres allerede ved første kig. Vinen har behagelige dufte af citrus og tropiske frugter med elegante noter af friske orange blomster. I munden foldes en nuanceret smagspallet ud, der på behageligste vis kobler sødmefulde noter balanceret af en fremragende syre. Vinen afslutter med en subtil og holdbar vanilje finish du har glæde af i minutterne efter sippet. Vinen afspejler den nordlige vind og duften af orange blomster på Sicilien.

Vinen bærer generelt set stort præg af den vinmæssige modernisering der har fundet sted i regionen.

Om producenten

Azienda Vaccaro er beliggende på Sicilien lige i hjertet af tåspidsen på den Italienske støvle. Fundamentet for vingården blev lagt tilbage i 1970'erne da Giacomo Vaccaro og hans kone Catherina købte et lille landsted lige uden for den lille landsby Salapurata.

Nogle år forinden i 1968 havde området oplevet et voldsomt jordskælv, hvor store dele af de eksisterende bedrifter blev jævnet med jorden. Og som set så mange gang før, spirer der smukke ting frem af murbrokkerne efterladt af fortidens hændelser.

Familien lever deres liv i harmoni med den omkringliggende natur, og leverer nogle af de smukkeste vine området omkring Salapurata har at byde på.