

## Le Due Terre

Le Due Terre er en produsent som holder til i Friuli, nærmere bestemt i Prepotto. Det var i 1984 at Silvana Forte og Flavio Basilicata etablerte seg her, Le Due Terre er en hyllest til terroiret i området, rikt av mikroklimaer, karakterisert på to typer jordsmonn; Leire og «Ponca».

De har alltid hatt en økologisk tilnærming til vindyrkingen, og har funnet en naturlig dyrkingsmetode og en naturlig vinmakingsfilosofi som tar hensyn til miljøet. Vinifiseringen gjøres på «gamle måten», alt spontanfermenteres, lang maserasjon og lang lagring på brukte, franske eikefat. Det brukes lite til ingen svovel i produksjonen og alt arbeidet foregår for hånd. De har i dag fått selskap av datteren, som er med i produksjonen.

Alle vinmarkene deres befinner seg i en 360 radius rundt eiendommen, som er beliggende på toppen av en liten ås. Her har de gjennom flere år med undersøkelser funnet ut hvilke druer de ønsker å dyrke hvor, Pinot Noir på den litt skyggefulle siden, for å unngå plumpe og utypiske viner av denne druen.

Resultatet av dette arbeidet er viner som smaker fantastisk, kanskje de beste i hele Friuli! De er elegante, friske og druetyperiske.

<i>Vin navn</i>	<i>Sacrisassi Bianco 2012</i>
<i>Produsent</i>	Le Due Terre
<i>Område</i>	Friuli
<i>Alkohol</i>	13%
<i>Druetype</i>	Ribolla Gialla og Friulano
<i>Restsukker</i>	2 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	210,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	En viss skallmaserasjon på denne vinen gir en kompleks og frisk nese, hvit steinfrukt, sitrus, epler, krydder, bakverk og nøtter. Fyldig og rik frukt, god struktur og frisk syre. Lang, mineralsk og frisk ettersmak.
<i>Matfølge</i>	Grillet laks, Hvit fisk med smørsaus, egg, kylling

<i>Vin navn</i>	<i>Pinot Nero 2012</i>
<i>Produsent</i>	Le Due Terre
<i>Område</i>	Friuli
<i>Alkohol</i>	13%
<i>Druetype</i>	Pinot Nero
<i>Restsukker</i>	1 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	210,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Ufiltrert, ingen battonage i fatene, kompleks og typeriktig nese med kirsebær, kirsch, friske bringebær og jordbær, asiatiske krydder, jord og en touch stall. Frisk og ren frukt, med god syre, lang mineralsk ettersmak
<i>Matfølge</i>	Kalv, And, Lyst viltkjøtt, Hvit fisk med rødvinnsjy