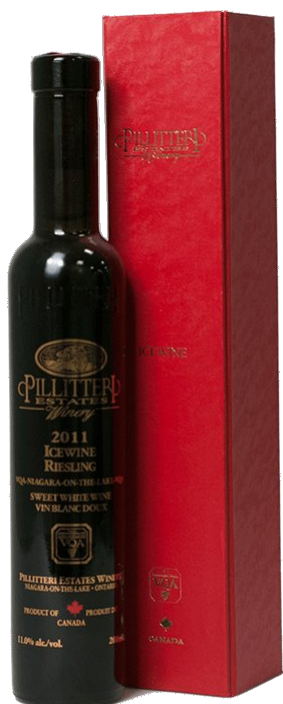


2011 Pillitteri Riesling Icewine Reserve Niagara I Gaveæs... Pillitteri Estates Winery



Pillitteri - verdens største familieejede producent af Icewine- verdensklassevine fra Canada Pillitteri er verdens størstefamilieejede producent af Icewine og ligger midt i det man kalder Niagara Wine Country i Niagara-on-the-Lake, Ontario, Canada. Familien Pillitteri stammer oprindeligt fra Sicilien, hvor man var vinbønder. Den nuværende ejer, Gary Pillitteri, udvandrede med sin familie til Canada i 1948, Gary var da 12 år gammel. I 1965 købte Gary sammen med sin kone Lena en traditionel farm med fokus på frugtproduktion.

Gary's fruit market og pionerarbejdet med de først vinmarker

Familien blev snart kendt i hele regionen for sit frugtsalg fra farmen, Gary's fruit market, men Gary holdt et vågent øje med den gryende beplantning af vinmarker på nogle af nabogårdene, og besluttede at her lå fremtiden. Klimaet her tæt på Lake Ontario er takket være de hårde canadiske vintre, perfekt til produktion af søde vine, hvilket Gary hurtigt forstod, og i 1988 lavede han sin første Icewine på hybriddruen Vidal. Den vandt omgående en guldmedalje ved en lokal smagning. Herefter omlagde familien det meste af farmens produktion til vinproduktion, både tørre og især søde vine. **50 hektar vinmarker med franske og italienske druer og hybriddruer** De kolde canadiske vintre bevirkede at man i starten fokuserede på hybriddruer som f.eks. Vidal (en hybrid af Ugni Blanc, kendt fra Gascogne og Cognac), fordi disse druer er meget hårdføre. Men klassiske druer som Chardonnay, Riesling, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc har vundet frem de sidste 25 år, så man nu har en meget bred og varieret produktion. Alle druer håndhøstes og vinificeres i familiens state-of-the-art vinkælder. Icewine høsten begynder ved -8 grader eller koldere.

Pillitteri Riesling Icewine Reserve

Icewine laves ved at høste de (over) modne druer i frostvejr, hos Pillitteri ved -8 grader eller koldere. Herefter presses druerne frosne. Gæringen er kompleks og kan tage op til 6 måneder pga. det meget høje sukkerindhold. Udbyttet er meget lille, normalt 10 gange mindre end ved almindelig vinhøst. Vinene laves derfor kun i relativt små mængder og selve fremstillingsprocessen er kostbar. De fleste af Pillitteris Icewines med undtagelse af Reserve lagres ikke på fad, for at bevare den utrolige balance mellem det store sukkerindhold og syren.

Druerarter: 100% Riesling

Anbefalet til: Desserter som chokoladekage, faste oste, blåskimmel oste.