



Terre Magre Refosco dal Peduncolo Rosso

Årgång 2019

Art. nr 73520

Pris 139 kr

Storlek 750 ml

Producent Piera Martellozzo

Ursprung Friuli DOC, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Refosco dal Peduncolo Rosso

Alkoholhalt 13%

Restsocker 2 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Mörkt rubinrött vin med mogen bärdoft blandad med mjuka kryddor och läder. Vinet har en hög, frisk syra och en fast tanninstruktur som balanserar den generösa smakprofilen av blåbär, hallon och plommon.

Tillverkning Druvorna krossades varsamt och fick genomgå alkoholjäsning vid en temperatur av 26-28 grader i rostfria ståltankar. Jäsning och påföljande maceration varade i 21 dagar innan vinet fördes över på ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 7 månader på använda stora franska ekfat innan slutlig buteljering utan filtrering.

Passar till Plommonspäckad vildsvinskarré med rostade rotsaker.

Information Druvsorten Refosco dal Peduncolo Rosso är en del av druvfamiljen Refosco som främst odlas i norra Italien, Slovenien och Kroatien. Den har fått sitt namn efter sina röda stjälkar, och anses generellt vara den mest högkvalitativa sorten av Refosco.



Om producenten

Vid 29 års ålder fick Piera Martellozzo ansvaret att ta över familjevineriet som med henne gick in på den tredje generationen. Det var 1899 som hennes farfar Giovanni Martellozzo grundade vineriet i Padova. Idag har vineriet flyttat dryga tio mil norrut till byn San Quirino, som är mer centrerat kring de tre regioner firman där producerar vin; Friuli Venezia Giulia, Veneto och Trentino Alto Adige.

Även om Piera var ung när hon axlade rollen som ansvarig för vineriet hade hon en klar vision om vad hon ville. Den största drivkraften var att låta vinerna spegla den terroir de kom från och väldigt tidigt kom Piera till insikten om att ett ekologiskt jordbruk var vägen dit.