



Terre Magre Cabernet Franc

Årgång 2018

Art. nr 77638

Pris 129 kr

Storlek 750 ml

Producent Piera Martellozzo

Ursprung Friuli DOC, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Franc

Alkoholhalt 13%

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Djupt rubinrött vin med lila nyanser. Klassiska Cabernet Franc-toner med svarta vinbär, aromatisk örtighet, järnig mineralitet och balsamiska inslag. Välstrukturerat, med pigg syra och silkiga tanniner.

Tillverkning Druvorna till vinet avstjälkades, och alkoholjäsning tillsammans med påföljande maceration varade i cirka 3 veckor. Temperaturen kontrollerades och låg mellan 26-28 grader celsius. Malolaktisk jäsning gjordes i ståltank, och därefter lagrades vinet i äldre stora ekfat fram till buteljering i mitten av maj. Vinet filtrerades inte.

Passar till Viltfärsbiffar med ratatouille och esepettepeppar.



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 Quiniro, 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.