



Terre Magre Sauvignon Blanc

Årgång 2023

Art. nr 71473

Pris 0 kr

Storlek 750 ml

Producent Piera Martellozzo

Ursprung Friuli DOC, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc

Alkoholhalt 13%

Restsocker 2,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Aromatiskt, intensivt och friskt vin med viss krämighet och tydliga toner av grapefrukt och aprikos, tillsammans med salvia, peppar och svarta vinbärsblad.

Tillverkning Druvorna krossades varsamt och genomgick en 24-timmars skalmaceration i sval temperatur innan pressningen gjordes och alkoholjäsningen inleddes. Jäsningen gjordes under temperaturkontroll kring 17-18 grader celsius för att bibehålla den primära fruktkaraktären.

Lagring Vinet lagrades i ståltankar under vintern vid en temperatur på 12 grader celsius innan det buteljerades utan filtrering i början av april.

Passar till Grillad fisk med citrus- och fänkålssallad, eller getost.



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.