



SAN CRISTOFORO PETIT VERDOT

Producent: Podere San Cristoforo

Årgång: 2018, 2019

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7244201

Pris: **Privatimport**

Kraftfull årgångskaraktär av solmogna mörka bär och fin polerad tanninstruktur samt balanserande syra.



OM PRODUCENTEN:

Hela vingården drivs sedan starten helt biodynamiskt. Naturen styr och Lorenzo stöttar och utvecklar egendomen varje dag. Jorden är rik av liv och vinrankorna är friska och starka. Läget i Gavorrano som ligger i södra Maremma är gynnsamt med friska vindar från havet som torkar upp i vingården och druvorna är på så vis mycket välmående trots ibland höga sommartemperaturer. Vinden är en grundläggande faktor i den optimala mognaden av druvorna och dess utveckling. Klimatet i kombination med jordmånen avgjorde Lorenzo's val när han köpte vingården. Jorden består framför allt av grus med stor mineralrikedom som eroderat ned från kullarna i Gavorrano. Lorenzo har satsat på Sangiovese men även Petit Verdot som visar en stor nyansrikedom och finess. Detta har över tid visat på mycket gott resultat. Vinifiering sker endast med vildjäst och lagring sker på neutrala franska barriquer som rackas vid nedgående månfas för att undvika filtrering. Vingården sträcker sig över 45 biodynamiska och ekologiskt certifierade hektar, varav 15 hektar är planterade med vinstockar, 2 hektar med olivträd och 20 hektar med spannmål och solrosor.

DRUVOR:

Petit verdot

JORDMÅN:

Kalkrik lera med stenar

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand den 19-22 september. Druvorna krossas varsam och jäser med inhemsk jäst i rostfria ståltankar under sju dagar. Malolaktisk jäsnings sker på ekfat och vinet lagras 10 månader på franska ekfat. Vinet filtreras naturligt före buteljering.

PASSAR TILL :

Smakrika pastarätter, gärna med svamp och fläskkött