



SAN CRISTOFORO AMARANTO

Producent: Podere San Cristoforo

Årgång: 2017, 2019

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 28002

Pris: **Privatimport**

Elegant och snyggt med mogna röd bär med inslag av cederträ. Förutom koncentrerad frukt finner vi en tydlig kryddighet så typisk för sangiovese samt avslutet är långt och mineralbetonat.



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 finesse. 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:

Sangiovese

JORDMÅN:

Kalkrik lera med stenar

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand i början av september. Därefter krossas druvorna och macererar och jäser under sju dagar på rostfria ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk jäsning på franska ekfat och lagras därefter i 10 månader. Vinet klarnas naturligt av gravitationen.

PASSAR TILL:

Smakrika pastarätter, gärna med svamp och fläskkött