CIRELLI WINES

Vitt vin

Trebbiano d’Abruzzo Collina Biologica 2022

Agricola Cirelli

Pris 189 kr
nr 7523201 - 750 ml

Ursprung Montepulciano d'Abruzzo

Druvor Trebbiano d'Abruzzo

Alk. halt 12%

Jordmån Lera och kalksten

Information Druvorna till vinet kommer från vingårdar som drivs enligt biodynamiska tekniker och rankorna binds upp enligt Guyot-systemet. I området råder medelhavsklimat med höga temperaturer under sommaren och med en bra varition mellan dag och natt. Vindarna från Adriatiska havet har också stor inverkan på druvorna vilket ger vinerna en hög halt av sälta. Vingårdarna har varit ekologiskt certifierade sedan start och de arbetar så lite som möjligt i jordarna för att bibehålla dess struktur och bördighet.

Karaktär Friskt vin med en generös fruktighet och inslag av päron, citrus, gröna äpplen mineral och färska örter.

Vinifiering Med så lite inverkan av mänskliga och tekniska angrepp är målet att få en så bra balans som möjligt mellan syra, terroirens uttryck, druvsorten och drickbarheten i alla viner. Druvorna skördades tredje veckan i september. Druvorna macereras sedan i 24 timmar för att sedan separera skal och must. Vinet jäser sedan med inhemsk jäst.

Lagring 4 månader i rostfria ståltankar

Passar till Servera till rätter av fisk, skaldjur och fräscha sallader med säsongens grönsaker

Om producenten

När Francesco Cirelli var en liten pojke brukade hans morföräldrar ta med honom ut på landsbygden som de tidigare lämnat för livet i stan. Han minns än idag hur hans mormor gav honom ett färskt ägg eller när morfar placerade en liten fågelunge i hans knä. Minnena för även tankarna till hans farfar som alltid hade sin tillflyktsort i vingårdarna.
Idag är det vingårdarna på landsbygden som är Francescos fristad och hem. Sedan 2003 är det mer än bara barndomsminnen och idag driver han tillsammans med sin fru Michela 22 hektar ekologiskt odlad mark vid staden Atri i Abruzzo. Havet ligger bara 8 kilometer bort och böljande kullar, vingårdar och olivlundar omger det vackra landskapet. Utöver vinproduktionen driver Francesco och Michaela även djuruppfödning och ekologisk trädgårdsodling där allt görs med respekt för naturen och dess kretslopp.