



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Garofalo 2015

Abbazia San Giorgio



Pris 365 kr
nr AG0101 - 750 ml

Ursprung IGP Terre di Sicilia Pantellaria

Druvor Nerello Capuccio, Nerello Mascalese

Vinmakare Battista Belvisi, Beppe Fontana

Alk. halt 13.5%

Jordmån Vulkanisk jordmån

Information Ekologiskt med inslag av biodynamiska metoder. De 60-åriga rankorna växer 900 m över havet i terrasserade vingårdar. Man använder sig av en speciell upphängningsteknik som kallas "vite ad alberello" där stockarna står utspridda och växer som buskar längs med marken för att skydda druvorna mot sol och vind.

Vinifiering Man skördar druvorna för hand i början av september. Druvorna avstjällkas och pressas därefter. Jäsningen startar spontant med naturlig jäst på stora ståltankar och dras sedan om efter 12 månader till använda tonneaux där det får ligga ytterligare 18 månader.

Passar till Pastarätter, köttgrytor, och charkuterier.

Om producenten

Abbazia San Giorgio är en liten egendom som ligger på den lilla vulkaniska ön Pantelleria. En liten pärla mellan Sicilien och Tunisien som gjort sig mest känd för sitt söta dessertvin Passito di Pantelleria på druvan Zibibbo. Namnet Pantelleria kommer från arabiskan bent-el-riha som betyder vindens dotter. Det utsatta läget ger landskapet och jordmånen ett alldeles unikt uttryck och den ständigt heta och kraftfulla vinden har format både människorna och det dramatiska landskapet på ön.

Vinmänniskan Battista Belvisi är uppvuxen och uppfostrad på ön. Han lärde sig tidigt att hjälpa sin pappa och farfar göra vin och har i princip Passito i blodet. Han pluggade till agronom på fastlandet och återvände senare till ön för att gå som lärling hos kända Gabrio Bini på Serraghia Vinery, där han blev kvar i 11 år. När tiden var inne bestämde han sig för att starta eget och började göra vin under egen etikett. Hans ambition har alltid varit att bruka jorden naturligt och föra den inhemska traditionen vidare samtidigt som han håller öppet för nya metoder och tekniker. Alla hans viner är resultat av stor hängivenhet i vingården, låga skördeuttag och "hands-off vinmakning". Man använder sig av en traditionell upphängningsteknik som heter "vite ad alberello", en metod där rankorna växer lågt jäms med marken för att klara den tuffa vinden och klimatet på ön. Battista odlar biodynamisk men jagar inga certifikat. All jäsning startar spontant med naturlig jäst och inget svavel tillsätts.

Egendomen sträcker sig över 3,5 hektar och dom gamla rankorna som växer på 900 m höjd har uppnått en vördnadsfull ålder på runt 60 år. Ungefär två tredjedelar består av druvan Zibibbo och resterande av Carignano, Nerello Mascalese och Pignatello (även kallad Nostrale av lokalbefolkningen) Han gör flera olika orangea viner som blivit lite av hans specialitet men även rött och sött.