



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sött vin

Magico 500ml 2015

Abbazia San Giorgio



Pris 535 kr
nr AG0202 - 500 ml

Ursprung Pantelleria

Druvor Zibbibo

Alk. halt 14%

Jordmån Vulkanisk jordmån

Information Ekologiskt med inslag av biodynamiska metoder. Rankorna växer 900m 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 hård vind.

Vinifiering Efter skörd som brukar ske i slutet av augusti gör man en första selektion av druvorna som därefter får torka i solen. Efter ca åtta dagar vänder man på druvorna och låter dem torka ytterligare i åtta dagar för att sedan ta in dem i vineriet. När man pressat druvorna och jäsningen har påbörjat låter man processen fortgå i ungefär en månad. Vinet lagras sen 12 månader på ståltank och ytterligare 6 månader på barriquer. Ingen filtrering eller klarning och inget svavel tillsätts.

Passar till Servera till grönmögelostar och desserter

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.