



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Lustro 2019

Abbazia San Giorgio



Pris 349 kr
nr AG0301 - 750 ml

Ursprung IGP Terre di Sicilia Pantelleria

Druvor Cataratto 100%

Vinmakare Battista Belvisi, Beppe Fontana

Alk. halt 12%

Jordmån Vulkanisk jordmån

Information Ekologiskt med inslag av biodynamiska metoder. Snittåldern på rankorna är 15 år och växer 900m över havet i terrasserade vingårdar. Just denna vingård är 1,5 hektar stor och planterad med Guyot.

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 jäser i ungefär 5 dagar. Under den tiden lakar man ut färg och aromer ur Cataratto druvan. Därefter vilar musten i 6 månader på ståltank. Ingen filtrering eller klarning och inget svavel tillsätts.

Passar till Servera till fisk och vegetariskt.

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, Nerelo 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.