



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Sommarovina Sassella 2018

Mamete Prevostini



Pris 349 kr  
nr MP0101 - 750 ml

**Ursprung** Lombardiet Valtellina Superiore

**Druvor** Nebbiolo 100%

**Alk. halt** 13.5%

**Jordmån** Varierad jordmån med granit och sand.

**Information** Vingården ligger i regionen Valtellina i Lombardiet på gränsen till Schweiz. Vinbeteckningen Valtellina Superiore fick D.O.C.G status 1998, följt av Sforzato di Valtellina 2003 med sina Amarone-liknande stil. Regionen har producerat vin i mer än 2000 år och under drygt 300 år mellan 1512 och 1815 tillhörde regionen ett antal schweiziska kantonen. Valtellina har den största terrasserade vinodlingen i norra Italien med 2500 kilometers stenväggar som formats till terrasser för vinodlingar. Regionen är även utnämnd till ett av UNESCO's världsarv.

**Karaktär** Djup rubinröd färg med doft av röda bär, ros och örter. Smaken är koncentrerad och eldig med elegant tanniner och toner av mogna mörka körsbär, lakrits och mandel.

**Vinifiering:** Druvorna skörda för hand och samlas i korgar om max 15 kg. Efter avstjälkning och mjuk pressning får vinet jäsa med skal i ståltank vid 25 grader i 15 dagar. Sedan ligger vinet i franska ekfat och genomgår en malolaktisk jäsning i 12 månader. Till slut får vinet vila på flaska i 10 månader innan det släppt för lansering.

**Lagring** Vinet lagras 8 månader på flaska i Mametes källare innan det släpps till försäljning.

**Passar till** Köttträtter och halvlagrade ostar. Servera till en grillad biff smaksatt med örter av salvia och rosmarin.

### Om producenten

Familjen Prevostini har producerat vin i Valtellina sedan 40-talet. De drev en historisk restaurang i staden Sondrio vid Dolomiternas fot, där de började att producera husviner av Nebbiolo (kallas lokalt Chiavennasca i Valtellina). Idag drivs företaget av sonsonen Mamete Prevostini som gjort viner under eget namn sedan 1995. Egendomen har idag cirka 20 ha vingårdar och producerar omkring 15 000 lådor. Den första vingården som köptes (1996) var Sommarovina, en Cru-vingård i Sassella.

De är idag mest kända för sina Cru-viner från Grumello, Sassella, Inferno samt Sforzato, som görs på torkade druvor typ Passito - Amarone.

I regionen Valtellina, på gränsen till Schweiz har man producerat vin i mer än tvåtusen år. Området har landets nordligaste terrasserade vinodlingar och ligger på mellan 275 till 700 meters höjd. Vinbeteckningen Valtellina Superiore fick D.O.C.G status 1998, följt av Sforzato di Valtellina 2003.

Stilmässigt så påminner Valtellina-vinerna mer om vinerna från Alto Piemonte, typ Gattinara och Ghemme än Barolo och Barbaresco.