



KVALITÉ & KÄNSLA!



CIRELLI WINES



Rosévin

## Cerasuolo d'Abruzzo Amphora 2023

Agricola Cirelli



Pris 199 kr

nr 9404901 - 750 ml

**Ursprung** Cerasuolo d'Abruzzo

**Druvor** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Vinmakare** Francesco Cirelli

**Alk. halt** 13%

**Jordmån** Lera och kalksten

**Information** Druvorna till vinet kommer delvis från producentens egna vingårdar och delvis från gårdar som Cirelli hyr. Alla druvor odlas enligt biodynamiska principer och i området råder medelhavsklimat med höga temperaturer under sommaren och en bra variation mellan dag och natt. Vindarna från Adriatiska havet har också stor inverkan på druvorna vilket ger vinerna en hög halt av sötma. Vingårdarna har varit ekologiskt certifierade sedan start och de arbetar så lite som möjligt i jordarna för att bibehålla dess struktur och bördighet. Cerasuolo d'Abruzzo Amphora är ofiltrerat och har en låg svavelhalt.

**Karaktär** Frisk och fruktig doft av körsbär, hallon, citron och torkade örter. Smaken är fyllig och syrlig med inslag av hallon, jordgubbar och blodapelsin. Vinet har ett friskt avslut med sötma.

**Vinifiering** Med så lite inverkan av mänskliga och tekniska angrepp är målet för Cirelli att få en så bra balans som möjligt mellan syra, terroirens uttryck, druvsorten och drickbarheten i alla viner. Druvorna skördades för hand vid två olika tillfällen. Den första skörden genomfördes i slutet av augusti och den andra i mitten av september. Efter skörden separerades druvorna från sina stjälkar och placerades sedan direkt i pressen. Efter fyra timmars skalkontakt i pressen krossades sedan druvorna varsamt.

**Lagring** De två olika druvumsterna från olika skördar jäste (med inhemsk jäst) och lagrades separat. Lagring i 18 månader på jästfällning i amphora av lera. Innan buteljeringen blandades de olika druvumsterna till ett vin.

**Passar till** Servera till napolitansk pizza, rätter av grönsaker, fisk och lättare kött.

## 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.