

Ancarani Indigeno

Musserende / Italia / Romagna

Produsent: Az. Agr. Ancarini

Årgang: 2019

Land: Italia

Distrikt: Romagna

Drue: 100% trebbiano romagnolo

Veil. pris horeca: 164,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 199.9,-

EDP nr. : 5394838

SAP nr. : 9062540

Vinmonopol nr. : 11344101

Innhold:

Syre: 4,5 gram per liter

Sukker: <3 gram per liter

Alkohol: 11,5%



BIO

VEGAN

Om produsenten

Rita og Claudio Ancarani holder til i Romagna i Italia, hvor de lager biodynamiske viner av lokale druesorter. Ekteparet er fantasifulle og drømmende, men med røtter som er godt plantet i jorden – akkurat som vinstokkene i vinmarkene deres, hvor de tilbringer mesteparten av tiden sin. Claudio arvet lidenskapen for vin og vingården fra sin bestefar, som startet opp på 1960-tallet. Alle druene høstes for hånd, og Claudio forsøker å redusere bruken av sulfitter til et minimum. Resultatet er terroirpregede, druetypiske og superfreshe viner – som er helt nye på det norske markedet.

Mer om vinen

Claudio Ancarani er en skikkelig naturlig vinprodusent. Fantasifull og drømmende, men med røtter som er godt plantet på bakken, som vinmarkene, der han tilbringer mesteparten av tiden sin. Han arvet lidenskapen for vin og vingården fra bestefaren sin, som har drevet med vin siden 60-tallet. Terrioret kommer godt frem i vinene til Claudio, typiske og med et ekstremt håndverkspreg, kan man si at hver flaske går igjennom hans hender før flasken forlater vingården. Innhøstingen er manuell, han prøver å redusere bruken av sulfitter til et minimum. Det blir kun dyrket lokale Romagna-vinstokker hos familien Ancarani, dette fordi de tror på og støtter biologisk mangfold. Biodiversitet er en grunnleggende verdi av betydning i utviklingen av miljøvennlige og bærekraftige systemer: biologisk mangfold betyr genetisk mangfold, noe som er avgjørende for at økosystemet skal fungere ordentlig.

Vinifikasjon

Myk pressing av druer ca 0,5 bar. 2 mnd på fint bunnfall etter gjæring. Dekantert og lagret i sementtanker for at bunnfallet skal synke naturlig ned og utvikle strukturen på vinen. Legges så på flaske for at den andre spontangjæringen skal skje. Ligger så minimum 5 mnd på flaske før den blir lansert.

Smaksbeskrivelse

Delikat og fruktig duft med toner av brød, tørr lett fruktig inngang, mineralsk med balansert syre og god lengde

Passer til

Aperitif, Fisk, Grønnsaker, Ost, Skalldyr