

Denavolo Mansano

Hvitvin / Italia / Emilia-Romagna

Produsent: Denavolo

Årgang: 2021

Land: Italia

Distrikt: Emilia-Romagna

Område: -

Drue: 100% sauvignon blanc

Veil. pris horeca: 279.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 349.9,-

EDP nr. : 9085321

SAP nr. : 9085321

Vinmonopol nr. : 15913801

Innhold:

Syre: 6.0

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



NATURVIN

ORANSJEVIN

Om produsenten

Denavolo ble startet i 2005 av ønologen Giulio Armani som kjøpte en gammel økologisk vingård nær Piacenza, ved foten av fjellkjeden Apenninene, i Emilia Romagna. Eiendomen, som er mest kjent for sine oransje-viner, har fått navnet sitt fra ett fjell med utsikt over vingården.

Vinmarkene, 3 hektar, ligger mellom 350 og 600 meter over havet. Til tross for sin beliggenhet i en varm og tørr region, modererer høyden temperaturene og vinene som produseres har relativt lave alkoholgrader og god syre. Jordsmonnet er kalkholdig og steinete og er godt drenerende. Druesortene som dyrkes er de typiske for regionen; Malvasia di Candia Aromatica, Ortugo, Marsanne, Trebbiano og svært få plantinger av Santa Maria og Sauvignon Blanc.

Giulio, som også er vinmaker hos La Stoppa, vinifiserer sine hvite druer som røde viner, ved å bruke hele frukten: fruktkjøtt og skinn. Druene høstes manuelt og vinene gjæres kun med naturlig gjær. Varigheten av skinmmaserasjonen varierer i henhold til vinen (fra noen dager for Catavela til mellom 2 og 8 måneder for Dinavolino og Dinavolo). Vinene tappes uklaret og ufiltrert. Alt arbeid på vingården følger prinsippene for økologisk produksjon.

Mer om vinen

Jordsmonnet domineres av kalkstein.

Vinifikasjon

Høstet manuelt. Avstillet. Spontangjæret i rustfritt stål. 4-5 måneders skallkontakt. Ingen filtrering. Ingen fining. Ingen sulfitter tilsatt under vinifikasjonsprosessen.

Smaksbeskrivelse

Lys gyllen, oransje skjær. Rik, moden frukt og krydder. Tørr og frisk, lett tanninsk. God fylde, saltaktig mineralitet og lang ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Ost