

SAUVIGNON BLANC 'PASSO MORGONE'

Mirco Mariotti



ALUE: Bosco Eliceo, Emilia-Romagna, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: 100% Sauvignon Blanc

MAAPERÄ: Savi ja hiekka

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuun alussa.

VINIFIKAATIO: Rypäleet puristetaan hitaasti kokonaisina terttuina. Rypälemehu saa käydä natuhiivoilla lämpötilasäädelyissä terästankeissa. Battonage suoritetaan säännöllisesti 6kk ajan. Viini saa rauhoittua 3kk pullossa ennen myyntiä.

SUODATUS: Ei

KOKO: 0,5 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksu on rehevä ja runsas; greippiä, sitrusta ja hunajaa. Maku on kuiva ja tuoksua myötäilevä. Yllättävän hyvä Sauvignon Blanc ei niin tyypilliseltä alueelta.

TUOTTAJA: Mirco Mariotti valmistaa natural viinejä Bosco Eliceon alueella Emilia-Romagnan itäosassa. Viiniköynnökset kasvavat 300 metrin päässä Adrianmerestä, ja osat ovat yli 100 vuotta vanhoja. Ne ovat varttamattomia viiniköynnöksiä, joiden juuret kaivautuvat jopa kahden metrin syvyyteen hiekkamaahan ja alla olevaan pohjavesikerrokseen. Mariottin viinit on nimetty paikallisten pelaamien paikallisten korttipelien mukaan. Hänen viininsä ovat hauskoja juotavia viilennettyinä, pikku syötävän kera.

