

2020 Bianco di Ampeleia, Ampeleia, Toscana

Ampeleia

Ampeleia er en stor farm i Maremma ved kysten i det sydlige Toscana. Der dyrkes vin på 35 ha i tre højder ved byen Roccatoderighi. Der dyrkes biodynamisk og Elisabetta Foradori er involveret i både dyrkning og vinificering.

Visionen for Ampeleia er en selvforsynende enhed uden input udefra. Gødning kommer derfor fra farmens egne køer. Man vil skabe vin, der på den mest naturlige måde formidler landskabets mangfoldighed. Siden 2009 har man arbejdet biodynamisk på gården, og vinene er nu certificeret økologisk.

Ejendommen har en stor variation i jordbunden og pga højdeforskellen også i de enkelte vinmarkers mesoklima. I kælderen bruges traditionelle og naturlige metoder - dvs. man hverken tilsætter eller fjerner noget fra vinen.

Toscana

Toscana ligger i Mellemitalien ud til Det Tyrrenske Hav hvor øen Elba ligger. Fladland udgør kun 10%, og findes primært ved kysten, langs floderne og i form af Chiana-sletten.

Vinen

Orangevin lavet på Trebbiano iblandet en smule andre grønne druesorter, der vokser i samme mark. Marken hedder Vigna delle Pieve og ligger med en elevation mellem 300 og 600 meter over havets overflade.

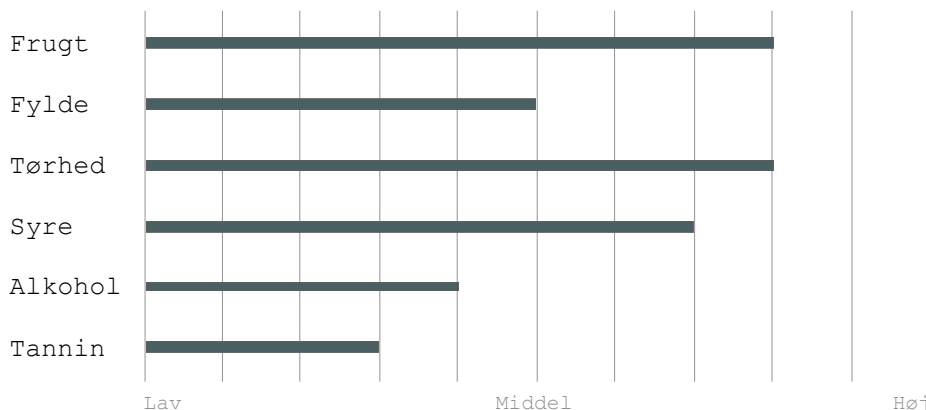
Primære aromaer: Oxideret æble, mandarin, grapefrugt, blodappelsin, sort te, bitter mandel, matcha og salt.

Mad forslag: Anbefales til asparges, grøntsagsretter og hvid fisk.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes inden 2027.



Smagsprofil



Orangevin



2020



Toscana

Italien



Trebbiano