

2023 Un Litro, Ampeleia, Toscana

Ampeleia

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 Elba ligger. Fladland udgør kun 10%, og findes primært ved kysten, langs floderne og i form af Chiana-sletten.

Ved kysten er jordbunden rig på sand, sten og grus, og på den nordlige kyst bliver kalksten og marmor mere dominerende i visse områder. I det indre (Chianti) er det ler og sand med indslag af lerskifer, vulkansk tuf og kalksten.

Vinen

Un litro er let og lækende og ryger absurd hurtigt ned. Det er derfor heldigt at Un litro, som navnet antyder, er på 1 liter!

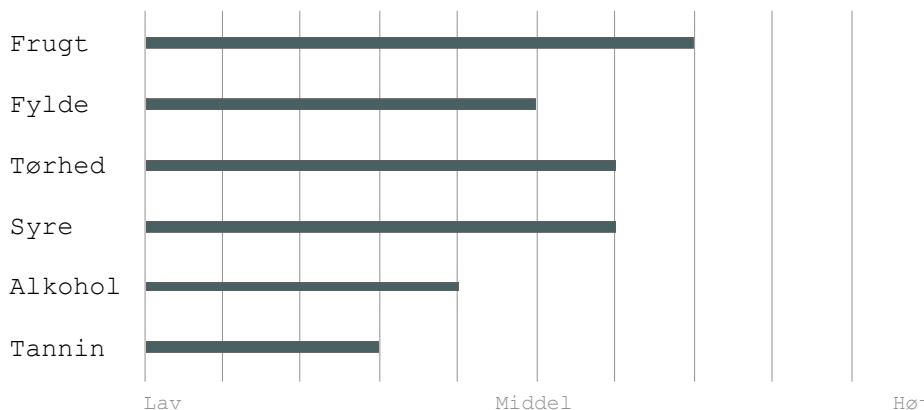
Primære aromaer: Kirsebær, jordbær, hindbær, læder, svampe, peber og tobak.

Mad forslag: Anbefales til lysere fisk eller vegetariske retter.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



Rødvin



2023



Toscana

Italien



Sangiovese
Murvedre
Grenache Noir
Carignan
Alicante Bouschet