

Cellario È Rosso

Naturvin / Piemonte / Piemonte

Produsent: **Poderi Cellario**

Årgang: 2020

Land: Piemonte, Italia

Distrikt: Piemonte

Drue: 70% Barbera, 30% Dolcetto

Veil. pris horeca: 175,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 219,9,-

EDP nr. : 9069937

SAP nr. : 9069937

Vinmonopol nr. : 13048301

Innhold:

Syre:5,15

Sukker:0,7

Alkohol:13,5



RAW

SUSTAINABLE

Om produsenten

Poderi Cellario ble etablert i 1971 og drives av Fausto og Cinzia Cellario som er tredje generasjons vinmakere i Cellario-familien. Vingården befinner seg i landsbyen Carrù i den vestlige delen av Langhe og Fausto og Cinzia arbeider utelukkende med lokale piemontesiske druetypeer.

Poderi Cellario eier 13 hektar vinmark og arbeider kun etter biodynamiske prinsipper. Vinmarkene befinner seg i kommunene Farigliano, Dogliani-San Luigi, Carrù og Piozzo. Det er spesielt vinmarkene i Dogliani-San Luigi som er anerkjent som deres toppvinmarker. Som nevnt foretrekker Fausto og Cinzia å arbeide med lokale druevarianter og de anerkjenner seg selv som «Dolcette-spesialister».

I kjelleren liker Fausto og Cinzia å arbeide så naturlig de klarer uten at vinene blir for ekstreme eller urene. Kjelleren er delt inn i to etasjer og i topp etasjen befinner fermenteringstankene i stål. De bruker stål for fermenteringen fordi de er enkle å rengjøre og forberede for flere druetypeer. I andre etasje befinner lagringsbeholderne seg og her brukes alt bra sement, amphora og store gamle fat. Renslighet er viktig for Poderi Cellario, både i vinmakingen og i driften. Vingården drives kun av solenergi og Cellario-familien arbeider aktivt mot en «grønnere-hverdag».

Vinifikasjon

Spontan fermentering. 10 dagers maserasjon. Modnet i 100 hl sement tanker. Tappet ufiltrert og ufinert.

Smaksbeskrivelse

Fruktig, frisk og rødbærspreget. Lang avslutning.

Passer til

Aperitiff/avec, Lyst kjøtt, Svinekjøtt