

Cellario È Orange

Naturvin / Piemonte / Piemonte

Produsent: **Poderi Cellario**

Årgang: 2020

Land: Piemonte, Italia

Distrikt: Piemonte

Drue: Nascetta 80%, Muscat Blanc
10% og Incrocio Manzoni 10%

Veil. pris horeca: 183,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 229,9,-

EDP nr. : 9070068

SAP nr. : 9070068

Vinmonopol nr. : 13048401

Innhold:

Syre:5,2

Sukker:0,9

Alkohol:12,5



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 og 1-2 uker på skall. Modnet på sement tank og Amphora. Tappet ufiltrert og ufinert.

Smaksbeskrivelse

Frisk, fyldig, sitrus og fersken. Lang og kompleks.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr