

Alfio Mozzi Sassella Valtellina Grigione Superiore

Rødvin / Lombardia / Lombardia

Produsent: [Agricola Alfio Mozzi](#)

Årgang: 2016

Land: Lombardia, Italia

Distrikt: Lombardia

Område: Valtellina

Drue: 100% Nebbiolo

Veil. pris horeca: 287,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.90,-

EDP nr. : 5523352

SAP nr. : 9054096

Innhold:

Syre:6

Sukker:< 3

Alkohol:14



ØKO

Om produsenten

Nær den lille landsbyen Castione Andevenno i Lombardia holder Alfio Mozzi til. Her jobber han med 3,5ha Nebbiolo plantet i terrasser fra 350-600 moh som ligger over Adda elven. Som følge av de store høydeforskjellene i vinmarken så kan han høste de forskjellige parsellene etter når de er perfekt modne og gir han større frihet og arbeidsro. Jordsmonnet er 80% sandstein og 20% kalkstein. Han er nå i konversjon til økologisk drift og i 2019 konverterte han 1ha til biodynamisk drift. Alderen på plantene er fra 5 år til mer enn 100 med ett utbytte på 45hL/ha. Det benyttes kun gjær i fra vinmarkene for fermentasjonen og vinene blir lagret på franske eike foudre på 2-3000L. Vineriet ble stiftet i 1998 når Alfio bestemte seg for å bli fulltids vinprodusent som flere i hans familie hadde vært. Det var i vinmarkene til besteforeldrene i hans barn- og ungdomstid at inspirasjonen kom som gjorde at han etter 11år som smed sluttet og begynte å kultivere vinmarkene, først med fokus på å selge druer for senere å bli vinmaker. Etter å ha fått tak i parseller rundt og mellom det som familien eide fikk han til slutt samlet alt i ett felt i Il Grigione og drømmen hans var fullkommen.

Vinifikasjon

Håndplukket fra terrasser. Ståltank fermentering. 18 måneder på store franske fat (20hl & 30hl), samt 6 måneder på flaske.

Smaksbeskrivelse

God fylde. Fruktig, frisk, med lang kompleks ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Storfe