Sassara Esotico

Hvitvin / Italia / Veneto

Produsent: Vini Sassara
Årgang: 2025
Land: Italia
Distrikt: Veneto
Område: -
Drue: 40% molinara, 30% corvina, 10% garganega, 10% moscato, 10% trebbiano

Veil. pris horeca: 227.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 279.9,-
EDP nr. : 9069053
SAP nr. : 9069053
Vinmonopol nr. : 13055301

Innhold:
Syre:5.5
Sukker:< 3
Alkohol:11,5 %

NATURVIN

ORANSJEVIN

ØKOLOGISK

UFILTRERT

Om produsenten

Sassara og vinmarkene befinner seg syd for Gardasjøen i Veneto, nord i Italia. Gardasjøen ble skåret ut av en isbre som etterlot seg store mengder næringsrikt jordsmonn og bakketopper som vinmarkene befinner seg på. Gardasjøen byr også på unike klimatiske forhold som gjør de ideelle til å dyrke druer på.
Vinmarkene befinner seg i den lille landsbyen Valeggio sul Mincio på ca 200 meter over havet. Vinmarkene er rundt 50 år gamle og ble sertifisert biodynamisk i 2007 av Stefano og Alessia som driver Sassara. De bruker primært lokale varianter som Garganega, Tocai og Moscato for de hvite vinene og Corvina, Corvinone og Rondinella for de røde vinene.
I kjelleren Sassara med stort sett stål tanker for fermentering og lagring. Ingen av vinene blir tilsatt svovel eller filtrert. Mange av de hvite vinene får ligge litt på skall før de presses og tappes over på ståltank. De røde vinene lages i lette og friske stiler uten noe nytt fat. Sassara fokuserer på en lesk, fruktig og lav alkoholisk vinstil.

Vinifikasjon

Fermentering på ståltanker. Spontangjæret. 10 dager skallkontakt. Modning på ståltank. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Aroma av hvit fersken, aprikos og hvite blomster. Tørr. Fyldig og frisk med innslag av gule epler og mineraler.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com