

Piedrasassi Bien Nacido Syrah

Rødvin / USA / California

Produsent: [Piedrasassi](#)
Årgang: 2020
Land: USA
Distrikt: California
Område: Santa Maria Valley
Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 519.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 649.9,-
EDP nr. : 5289475
SAP nr. : 9083600
Vinmonopol nr. : 10897601

Innhold:
Syre:5.6
Sukker:< 3
Alkohol:12,8 %



Om produsenten

Piedrasassi dyrker druer og korn i den sentrale kysten av California. Gjennom deres brød og vin prøver de å fortelle historiene om denne unike regionen og dens befolkning. I vingårdene nærmer de seg arbeidet med ærbødighet for sted og en ansvarlig hånd. De prøver å feire den medfødte skjønnheten i hver høst. De dyrker og vinifiserer først og fremst Syrah, en drue som vinmakeren Sashi Moorman har jobbet med i over to tiår. Deres mest interessante vinmarker finnes i den større Central Coast. De finnes i de bemerkelsesverdige øst-vest-tverrgående dalene, formet av en epoke med tektonisk deformering og omveltning. Her står den geologiske tiden på hodet: forskjellige jordsmonn med forskjellige epoker blir ofte viklet inn. Disse dalene, og spesielt de grunnleggende åssidene, er mottakelige for de daglige rytmene i Stillehavets avkjølede vind og gjennomgripende tåke, og er vertskap for noen av Californias mest overbevisende terroir for Syrah.

I vingården streber de etter å høste de forskjellige parsellene slik at deres individuelle uttrykk for sted kommer fram. De bruker, i balanse, tidsrangert teknikk, og intuisjon. De dyrker de innfødte gjærbakteriene fra vingårdene før de fermenterer uten tilsetningsstoffer og manipulerer ikke temperaturen. Vi bruker ofte hele drueklaser - bærene og stilkene. Vinene blir da lagret i store, brukte fat, og til slutt tappes vinen på flaske uten filtrering og minimale mengder svovel.

Piedrasassi er forpliktet til økologisk produksjon; vinene deres er strukturert slik at de får glede av alder og vinen deres ønske er at vinen dukker opp ved middagsbordet. Dets mest komplette uttrykk skal være tydelig sammen med mat og godt selskap.

Vinifikasjon

Helklasefermentering, naturgjær, malo, 12 måneder på franske fat, 12% nye fat.

Smaksbeskrivelse

Delikat med aromaer av mørke bringebær, anis og preg av pepper.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt