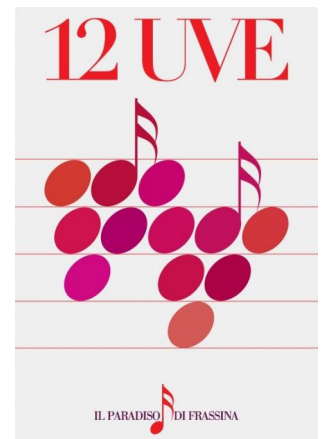


## 12 Uve IGT Maremma, Il Paradiso di Frassina

Vinet har fått sitt namn, 12 druvor, efter från musikens tolvtonsskala. Do uttrycker det komplexa förhållandet mellan 12 olika druvsorter med olika bakgrund och traditioner. Intrycket och upplevelsen av detta vin kan liknas vid en symfoni i ständig utveckling. Varje år ger ett unikt resultat beroende på hur mycket av varje druvsort som används i blandningen samt när respektive druvsort når sin optimala mognad. Vinet har den generositet som man ofta finner i kvalitetsviner från "nya" världen utan att förlora den struktur som toppviner har från den "gamla" världen.

<b>Årgång</b>	2018
<b>Druvsort</b>	Två kloner sangiovese, Cab. Sauvignon, Cesanese, Syrah, Petit Verdot, Marcelan, Ancelotta, Alicante Bouschet, Carmanère, Tannat, Canaiolo.
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	IGT Maremma Rosso
<b>Producent</b>	Il Paradiso di Frassina
<b>Altitud</b>	200 m ö.h.
<b>Jordmån</b>	Sand och lera
<b>Skördeuttag</b>	40 hl/ha
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Temperaturstyrd tank av rostfritt stål
<b>Utveckling och lagring</b>	24 månader på franska ekfat (2,25 hl). Därefter 12 månaders vila i flaska



### Kommentar

**Färg:** Djupt rubinröd

**Doft:** Härligt fruktig och kryddig med inslag körsbär, mörka bär, tobak samt ekfat. Väl integrerade och mjuka tanniner samt lång och härlig, välbalanserad eftersmak.

**Smak:** Härligt fruktig och kryddig med inslag körsbär, mörka bär, tobak samt ekfat. Väl integrerade och mjuka tanniner samt lång och härlig, välbalanserad eftersmak.

**Passar till:** Till grytor och stekar på lamm, nöt och vilt samt grillade rätter på rött kött. Passar även till medelstarka hårdostar, typ parmesan och pecorino.

### Il Paradiso di Frassina

År 1999 började Carlo Cignozzi att rekonstruera gården "Il Paradiso di Frassina" norr om staden Montalcino. När han planterade om vinfälten med nya Sangiovese Grosso-stockar hade han en idé att musik skulle ha en positiv effekt på växligheten och kvalitén på druvorna. Bland vinrankor ställdes högtalare ut där det idag flödar musik av Mozart. Detta experiment blev känt vida omkring och väckte intresse hos forskare vid bland annat agrikulturfakulteten vid Florens Universitet. Samarbetet har pågått sedan år 2005. Tillsammans med gården studerar de positiva effekter som ljudfrekvenser generera på vinstockar vad gäller rotsystem, lövverk och blomning. Samtidigt sker annan forskning på hur parasiter och andra skadeangrepp påverkas negativt av ljudets vibrationer. Kan detta innebära att nya möjligheter öppnas för ekologisk och biodynamisk odling? Vi är medvetna om att det är en lång väg att vandra, men säkert är att vinodlingar som badar i musik är ett underbart sätt att förena poesi med forskning.