Cru Zumstein Lot 2006 (Kastanj), Selve Picotendro

Vingårdsbetecknat rött vin, alla druvor kommer från Zumstein i Pont Saint Martin. Nebbiolo i huvudsak med en liten andel Neiret och Freisa. Vinet spenderar tre till fyra år på 400-litersfat av kastanj. Kastanj har traditionellt använts i detta område.

Årgång	2006
Druvsort	95% Nebbiolo Picotendro, 5% andra lokala druvsorter såsom Neiret och Freisa
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Donnas, Vallee d´Aosta
Producent	Selve Picotendro
Altitud	330 m ö h
Jordmån	Alluvial jordmån med inslag av gnejs och vit skiffer
Skördeuttag	35-40hl/hektar
Skörd	För hand i mitten av oktober
Jäsning & maceration	Jäsning i inox-tankar med endast naturlig jäst
Utveckling och lagring	Lagring i cirka 42 månader i gårdens egna fat av kastanjeträd som storleksmässigt ligger på 400 liter. Slutlagring sker i 6 månader på butelj i grottorna.

Kommentar

Färg: Ljusröd färg med tegelkant.

Doft: Fruktig och utvecklad doft av mörka körsbär, rönnbär, soja och fat.

Smak: Utvecklad smak av mörka körsbär, rönnbär och sötsyrliga toner. Vinet har en frisk syra med med balanserad strävhet och lång eftersmak.

Passar till: Rätter av nötkött och mustiga rätter på långkok.

Selve Picotendro

Jean-Louis och Rolando Nicco producerar endast cirka 3500 flaskor per år fördelat på fem olika vingårdslägen. Huvudsakligen odlar familjen druvan Picotendro, den lokala klonen av Nebbiolo, eller Nebbiolo d'Aosta som den också kallas. Odlingarna är belägna i den lägra delen av Aostadalen i närheten av Donnaz (Donnas). Utöver Nebbiolo har Jean-Louis och Rolando även små andelar av Neiret, Gros Vien, Erbaluce och Moscato. Gården köptes 1948 av Rolandos far, Rinaldo, som redan då hade för avsikt att endast producera naturliga viner. Inga kemikalier har någonsin använts i vinodlingarna, ingen jäst tillsätts och vinerna filtreras eller klarnas inte. Jäsning sker på fat av ek eller av kastanj som de tillverkar själva av träd som växer på gården. Selve använder sig av biodynamiska metoder utan att sträva efter certifiering.

Odlingarna är terrasserade och utgörs av fem olika lägen. Alla viner buteljeras som Vino Rosso, det vill säga bordsviner. Flaskorna har antingen svart etikett med vit/silvrig text, vilket indikerar att vinet har lagrats på ek, eller svart etikett och röd text, vilket betyder att vinet lagrats på fat av kastanj.

Jean-Louis och Rolando marknadsför sina viner som naturliga, utan att ha tagit hänsyn till trender. Detta epitet har använts sedan Rinaldi Nicco köpte gården i slutet av 1940-talet. Vinerna har inte klarats och inte filtrerats, något som resulterar i viner som är grumliga och med tydliga toner av stall och multnande löv. Om tid finns rekommenderar vi dekantering för att vinet ska vakna till liv.

Vinoliv | Östermalmsgatan 61 | 114 50 Stockholm | Tel 08-5197 7542 | Fax 08-662 9901

Mob 0761-606630 | E-post info@vinoliv.se | Hemsida www.vinoliv.se