Déraciné DOC Sicilia, Pianogrillo

2017 Dèracinè är Lorenzos senaste alster. 100% Nero di Avola skördas för hand för att genomgå sin första alkoholjäsning i rostfria ståltankar. Endast naturlig jäst används. Vinet får sin slutlagring i ett år i stora ekfat. Vinerna från Pianogrillo jäser inledande i rostfria ståltankankar (50hl) och man använder slavonska ekfat av storleken 22-25 hl för slutlagringen av sina viner. Pianogrillo är ekologiskt certifierade och även anläggningen är eko-vänligt byggd.

Årgång	2019
Druvsort	100 % Nero d`Avola
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Chiaramonte Gulfi, Ragusa
Producent	Pianogrillo
Altitud	480 m ö h
Jordmån	Kalkrik lera
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning sker på rostfria ståltankar under en vecka
Utveckling och lagring	Lagring sker i 1 år i ekfat (25 hl)

Kommentar

Färg: Ljusröd färg
Doft: Fruktig doft av både röda och mörka bär som hallon och blåbär med kryddiga inslag.
Smak: Vinet har en fruktig smak av primärt blåbär med inslag av vildhallon och kryddiga inslag av lakrits och örter. Vinet har en pigg syra med välbalanserad strävhet. Skall helst karafferas innan servering.
Passar till: Servera gärna detta vin till rätter som en klassisk oxsvanssoppa med rotfrukter och lök eller förslagsvis till en pasta med ryggbiff på dovhjort och tryffelsås.

Pianogrillo

Herrgården Pianogrillo har sedan flera sekel varit i familjen Picciones ägor och drivs idag av den senaste generationen i familjen Lorenzo Piccione. Pianogrillo ligger vackert inbäddad bland cypresser och olivträd med tillhörande vingårdar. Vingårdarna ligger på en altitud av 480 meter ovanför havet och jordmånen här består av ett kompakt kalksten. Druvsorter Pianogrillo odlar är Nero d´Avola och Frappato för de röda vinerna och Grillo, Grecanico och Carricante för de vita vinerna. 2014 byggde man till en ny vinkällare med modern utrustning. Pianogrillo är eko-certifierade och total produktion är endast cirka 30.000 flaskor per år. Förutom vin är Pianogrillo en mycket erkänd olivoljeproducent, man odlar kapris och andra grönsaker som man förädlar till högklassiska, ekologiska produkter.