

## Ferretti Caveriol Ros IGT Emilia Lambrusco Rosso, Ferretti Vini

Caveriol Ros är ett vitalt rött mousserande vin från Ferretti-familjens äldsta vinrankor på vingården. För denna Lambrusco använder sig syskonen Ferretti av klonerna Lambrusco Grasparossa, Maestri, Salamino, Marani och den färgstarka druvsorten Ancellotta. Spontanjäsnings sker med naturliga jäststammar i cementkar. Vinet ligger på sin jästfällning minst sex månader innan den andra jäsnings sker på flaska med tillsatts av icke fermenterad druvmust. Ingen klarning sker. Endast 2000 flaskor produceras varje år.



<b>Årgång</b>	2020
<b>Druvsort</b>	Lambrusco Grasparossa 25%, Maestri 25%, Salamino 20%, Marani 20%, Ancellotta 10%
<b>Alkoholhalt</b>	12%
<b>Produkttyp</b>	Mousserande
<b>Ursprung</b>	Lambrusco dell'Emilia IGP
<b>Producent</b>	Ferretti Vini
<b>Altitud</b>	120 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Sand och lera
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Maceration sker 3-4 dagar. Sedan sker spontanjäsnings med naturliga jäststammar. Endast låga doser av sulfiter tillsätts.
<b>Utveckling och lagring</b>	Vinet ligger på sin jästfällning minst nio månader och får sin andra jäsnings på flaska. Ingen klarifiering görs.

### Kommentar

**Färg:** Mörkröd grumlig färg

**Doft:** Fruktig doft av vildhallon, körsbär med örtiga inslag

**Smak:** Fruktig smak av vildhallon, körsbär, örter och inslag av läder. Vinet har en vital och frisk syra med välbalanserat och torrt avslut.

**Passar till:** Servera gärna detta vin välkylt till charkuterier och krämiga ostar.

### Ferretti Vini

Ferrettis egendom grundades år 1928 i byn Case Cocconi i den fruktsamma Podalen mellan provinserna Reggio Emilia och Parma. Under åren bytte man ägare fram och tillbaka på grund av ekonomiska orsaker, men trots detta fortsatte familjen att producera vin i den lilla byns kooperativ under alla år. Det är inte förrän senaste årtiondet som vinproduktionen i modern tid har tagit fart och form tack vare barn-barnen, tillika syskonen Elisa och Denise Ferretti. Numera fokuserar syskonen på de anrika lambrusco-sorterna fortana, maestri, grasparossa, ancillotta, salamino, marani, bargi, oliva och foglia frastagliata, som är typiska för regionen Reggio-Emilia. Utöver dessa druvsorter har de även planterat vita aromatiska varieteter som malvasia, trebbiano, moscato och pignoletto. Vingårdarealen är endast tre hektar och framställningsfilosofin av vinerna är ekologisk. Jordmånen består av en blandning av sand och lera. Målsättningen för syskonen är att producera jordnära och spännande mousserande viner, oavsett om de använder sig av vita eller röda druvsorter. Alla viner jäser i gamla cement-tankar som installerades av syskonens farfar under 1920-talet, och samtliga viner ligger på sin jästfällning i minst sex månader innan buteljering. Söt druvmust används för att sätta igång vinernas andra jäsnings på flaska och ingen filtrering görs av vinerna. Låga doser av sulfiter används, men tillsätts endast vid krossandet av druvorna vid den initiala tillverknings-processen.

