

Greco di Tufo DOCG, Vinosia

Som med flera druvor i detta område tror man att det var grekerna som förde hit druvan för 2500 år sedan, vilket Greco antyder. Tufo är namnet på den bergart som vinstockarna står i som i huvudsak består av vulkanisk aska. Tufo har även givit namnet på den stad som vinet kommer ifrån. När vin på Greco di Tufo är välgjort, som i detta fall, så ger den viner som är eleganta med aromatiska toner av persika, vita blommor, citrus och päron. Något som också är kännetecknande för viner på Greco di Tufo är den härliga mineraltonerna i avslutningen. När man doftar på L'Ariella är det svårt att inte känna sig lycklig. Vinet har ett brett användningsområde med fisk, skaldjur, grönsaker samt ljust kött som huvudingrediens. Fungerar även utmärkt som aperitif.



Årgång	2022
Druvsort	Greco di Tufo 100 %
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Greco di Tufo DOCG, Campania
Producent	Vinosia
Altitud	400 till 500 m ö.h.
Jordmån	Sandsten rik på kalk och svavel
Jäsning & maceration	Kalljäsning delvis med naturjäst
Utveckling och lagring	Vinet har endast legat på tank av rostfritt stål i ca 4 månader för att bevara friskheten och frukten.

Kommentar

Färg: Halmgul med gröna reflexer

Doft: Intensiv, frisk och komplex med inslag av exotiskt frukt, persika, citrus, vita blommor samt mineraler.

Smak: Elegant, frisk och komplex med inslag av exotiskt frukt, persika, citrus, vita blommor samt mineraler. Eftersmaken är härligt lång där både frukt och syra hänger kvar länge.

Passar till: Färska skaldjur och rätter på färsk fisk, pastarätter och risotto med fisk och skaldjur, nyanserade rätter på ljust kött ex vis kyckling och kalv. Prova även gärna till fritto misto på skaldjur, fisk och grönsaker. En säker kombination är en caprese med buffelmozzarella, tomat och basilika. Till sushi, sashimi och tempura blir detta vin en utmärkt kombination. Till sist men inte minst fungerar det bra som aperitif.

Vinosia

I förhållande till många av Europas vingårdar är Vinosia att betrakta som en nykomling med sina dryga tio år på nacken. Däremot kan man inte säga att ägarna är nykomlingar. Bröderna Luciano och Mario Ercolino kommer från familjen som startade och äger den kända gården Feudi di San Gregorio. Mario var fram till 2003 chefsvinmakare på Feudi di San Gregorio, men beslutade sig för att tillsammans med sin bror Luciano börja producera viner under ett eget namn. Resultatet blev Vinosia som betyder just "en ny plats för vin". Målsättningen för bröderna är att fortsätta skapa stora viner men med tydligare egna avtryck. Idag sköter Luciano driften tillsammans med sina engagerade medarbetare. Vinosia gör viner från de främsta lägena och druvsorterna i Campania: Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi och Irpinia för att nämna de mest kända. Samtliga viner är mycket välgjorda, ursprungstypiska och precisa. De vita i en generös och frisk stil med tydliga mineraliska toner, de röda är riktiga varmbloodsviner med mörka körsbär och dov, mustig choklad...