

Sinergo IGT Toscana, Il Molino Terramadre

Sinergo: Gårdens flaggskeppsvin görs på handavstjälkade Sangiovese-druvor som jäser i öppna ekfat i 40 dagar. Därefter lagras vinet i 20 månader på franska demi-muids (större ekfat) och ytterligare 30 månader på flaska innan det släpps



Årgång	2020
Druvsort	100% Sangiovese Grosso
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingård på en hektar med vinrankorna planterade i nordostlig riktning
Producent	Il Molino Terramadre
Altitud	250 meter över havsytan
Jordmån	Mestadels lera med inslag av marina sediment
Skördeuttag	5400 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Jäsningen sker i öppna ekfat (tonneaux) under 30 dagar med naturlig jäst.
Utveckling och lagring	Lagringen sker i samma ekfat i 24 månader, med ytterligare flasklagring

Kommentar

Färg: Röd förg med ljus tegelkant

Doft: Frisk och fruktig doft av mörka körsbär, nyslagna örter och fat.

Smak: Vinet har en koncentrerad fruktighet med toner av mörka körsbär, örter och mineralitet. Med en komplex framtoning och lång eftersmak bjuds du på en upplevelse utöver det vanliga när det kommer till viner som kombinerar kvalitet sett till priset.

Passar till: Servera gärna detta vin till långkok, rätter av vilt, eller till vällagrade hårdostar.

Il Molino Terramadre

Il Molino Terramadre är en exklusiv, småskalig och mycket omtalad vinproducent belägen i den sydvästra delen av Montalcino, Toscana. Egendomen drivs av Veronica och Ernesto Fragomeni, som sedan de tog över gården 2018 har fokuserat på ekologisk odling och ett hantverksmässigt, naturligt tillvägagångssätt (low-intervention.)
Läge och Mikroklimat: Vingårdarna ligger i de södra delarna av Montalcino på en höjd av 250 meter med nordvästlig exponering. Detta ger långsammare mognad och mer aromatiska, friska viner. Området kyles ner av vindar från både Medelhavet och berget Monte Amiata. Jordmån: Egendomens totalt 0,96 hektar vinodlingar är uppdelade på två specifika Sangiovese-lotter. Den äldre lotten Sinergo (planterad 2013) växer i kalkrik lerjord med marina fossiler, vilket ger struktur och mineralitet. Vingårdarna ligger utanför de strikta gränserna för DOCG Brunello di Montalcino. Detta gör att vinerna produceras utanför Brunello-appellationen, men de görs enligt strikt traditionell metod med lång fat- och flasklagring.