

Stropèl Blanc IGT Emilia, Ferretti Vini

Stropèl blanc är ett vitt vin som vin-kategoriskt skulle klassas som en metodo ancestrale. Druvsorterna Malvasia Aromatica, Malvasia Bianca, Trebbiano, Moscato Bianco och Pignoletto får en kortare tids skalmaceration (4 timmar) vilket ger vinet ett härligt tannin-grepp. Samtliga druvsorter krossas separat för att sedan blandas tillsammans. Vinmusten lagras sedan i cementkar och rostfria ståltankar med sin jästfällning i minst sex månader, varefter vinet får sin andra jäsning på flaska med tillsats av icke fermenterad druvmust. Endast 2000 flaskor produceras varje år.



Årgång	2020
Druvsort	Malvasia Aromatica 25%, Malvasia Bianca 25%, Trebbiano 20%, Moscato Bianco 20%, Pignoletto 10%
Alkoholhalt	12%
Produkttyp	Mousserande
Ursprung	Bianco dell'Emilia IGP
Producent	Ferretti Vini
Altitud	120 meter över havet
Jordmån	Sand och lera
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Spontanjäsning sker med naturlig jäst. Endast låga doser av sulfiter är tillsatt
Utveckling och lagring	Vinet ligger på sin jästfällning i minst nio månader. Ingen klarning görs.

Kommentar

Färg: Gul, grumlig färg

Doft: Fruktig doft av gula citrusfrukter, vita stenfrukter, kanderade citronskal med blommiga och aromatiska inslag

Smak: Torr och fruktig smak av gula frukter, citrusskal, blommighet med fräscht och aromatiskt avslut.

Passar till: Servera gärna detta vin till krämiga ostar, charkuterier eller till skaldjursrätter

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 jäsning 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.

