

## Taurasi Santandrea DOCG, Vinosia

Santandrea är framställd på druvan Aglianico, som är en av de ursprungliga druvsorterna i den italienska regionen Campania, där Neapel är huvudstad. Denna antika druvsort är känd för att ge kraftiga viner med hög syra och tydliga tanniner, vilket ger god lagringspotential. Druvorna till detta vin hämtas från Taurasi, det mest prestigefyllda området för viner framställda på denna druva. Taurasi-viner behöver ofta flera års lagring på flaska för att bli tillgängliga. Vinosia har dock med hjälp av modern framställningsteknik och gott hantverk fått fram ett elegant, välbalanserat och tillgängligt vin redan i relativt ung ålder. Santandrea har en generös stil utan att tappa det ursprungstypiska. Det är främst ett matvin, så servera gärna det till smakrika och kraftiga rätter. Rätter på nötkött och viltkött, gärna med svamp, en potatisgratäng och en lödig rödvinssky.



<b>Årgång</b>	2016
<b>Druvsort</b>	100 % Aglianico
<b>Alkoholhalt</b>	13,5 %
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Taurasi DOCG
<b>Producent</b>	Vinosia
<b>Altitud</b>	450 möh.
<b>Jordmån</b>	Kalkrik vulkanisk jord
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Jäsning startas spontant utan tillsatt industriell jäst, maceration sker i 12 dagar
<b>Utveckling och lagring</b>	14 månader i använda barrique

### Kommentar

**Färg:** Tät och mörk rubinröd

**Doft:** Generös och något kryddig med inslag av björnbär, plommon, mocha, stjärnanis, tobak och viss söt rökighet.

**Smak:** Fyllig och något kryddig smak med inslag av björnbär, plommon, mocha, stjärnanis, svarta oliver och tobak. Vinet är förvånansvärt elegant med härlig balans mellan frukt och syra. Tanninerna är tydliga men väl avrundade och mjuka. Eftersmaken hänger kvar mycket länge.

**Passar till:** Eftersom vinet är fylligt med bra frukt står det väl emot kraftigare maträtter. Vi rekommenderar välagrade hårdostar, pasta med långkokt sås på vildsvin eller annan färs av kraftigare kött. Vilt, gärna i grytform, eller grillat kött matchar karaktären och fylligheten i vinet.

### 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...