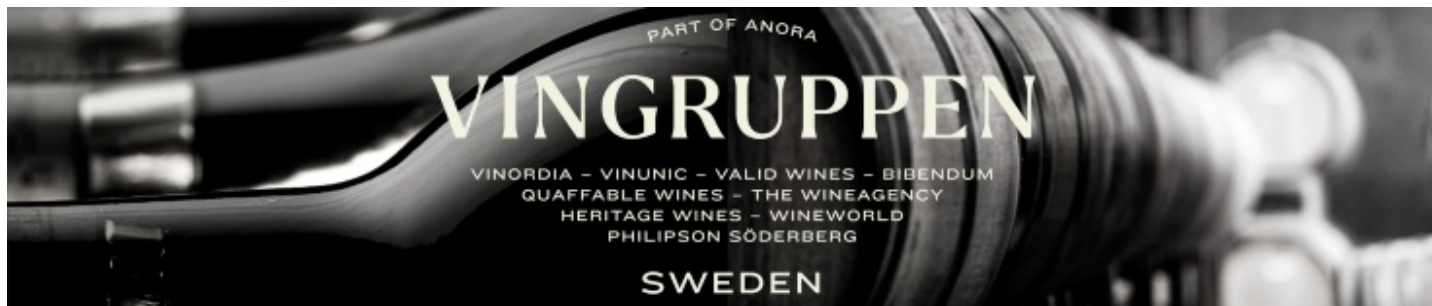




MANINCOR LA CONTESSA 2022

Art. nr 94682

Pris 271,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Manincor

Ursprung Alto Adige, Italien

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan, Biodynamiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Blanc 57%, Chardonnay 26%,
Sauvignon Blanc 17%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär I glaset ett elegant och krispigt, läskande vin med inslag av gröna äpplen, färsk aprikos och toner av salvia.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades och fick därefter macerera i pressen i cirka sex timmar innan pressning. Musten fördes sedan över på franska ekfat där alkoholjäsningen inleddes med enbart den naturligt förekommande jästen. Efter avslutad jäsning fick vinet lagra vidare på ekfat innan slutlig buteljering.

Lagring Vinet lagrades 9 månader på neutrala franska ekfat med sin jästfällning. Ingen batonnage utfördes.

Passar till Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Information 600 flaskor lanseras i tillfälligt sortiment den 26 april.

Om producenten

Med 50 hektar dedikerade till odling av högkvalitativa druvor är Manincor den enskilt största vinproducenten i Alto Adige som endast vinifierar sin egen frukt. Domänen har en historia i regionen som sträcker sig mer än 400 år tillbaka i tiden och har sedan länge varit varit en högt eftertraktad källa för just sin druvproduktion, vilken fram till så sent som 1996 i princip uteslutande sålts till de lokala kooperativen.

Sedan 1978 har dock Manincor ägts av adelssläkten Enzenberg, och drivs sedan 1991 av Michael och Sophie Goëss-Enzenberg. Fast beslutna att ta till vara på den egna produktion så började man vinifiera i egen källare 1996, och ett helt nytt vineri stod färdigt 2004. Michael är själv utbildad oenolog, och slog om odlingen mot ekologiskt och biodynamiskt i ett tidigt skede. I dagsläget är hela produktionen certifierad och biodiversiteten är ständigt i fokus för att säkra vingårdarnas och jordarnas hälsa.

Det cirkulära tankesättet genomsyrar hela produktionen och man vill i största möjliga mån vara klimatneutrala och självförsörjande på energi, genom att exempelvis använda sig av tekniker som jordinsulation av vinkällaren och vindkraft för elektricitet. Man har även egna ekskogar, och en stor del av de ekfat som används i lagringen av vinerna kommer från dessa träd.

