

BELL'OVILE VERMENTINO 2018

Art. nr 73285

Pris 109,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Masi

Ursprung Toscana IGT, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Vermentino 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet doftar härligt av vita blommor och svagt av vanilj. Ett vin med stark karaktär med lite toner av vit melon och aprikos som balanseras väl med den friska syran som gör vinet väldigt attraktivt. Intensivt, komplext och elegant!

Tillverkning Vinet jäste långsamt i 15-17 grader.

Lagring Vinet har lagrats på stora ekfat om 600 liter i ca 4 månader.

Passar till Vinet passar som aperitif, halstrade fiskanrättningar, ljusare kött som ekologisk gårdskyckling, kalv och härliga primörer.

Information Greven Pieralvise Serègo-Alighieri är 20:de generationen efter Pietro Alighieri, som 1353 köpte vingården som än idag bär familjens namn. Pietro var som till Dante Alighieri som skrev boken Infernot. Pietro var den som köpte vingårdar runt byn Gargagnago som senare skulle höra till Valpolicellaområdet.



Om producenten

Ett av Italiens allra främsta vinhus

Masi är ett av Italiens mest ansedda vinföretag och en huvudaktör på den italienska vinmarknaden. Hjärtat i verksamheten är den ursprungliga vingården Vaio di Masi, i hjärtat av distriktet Valpolicella, som familjen Boscaini köpte i slutet av 1700-talet.

Idag omfattar Masi sjutton vingårdar i Valpolicella Classico-området, men man har även odlingar i Bardolino och Soave. Man producerar också vin åt ett antal odlare som äger berömda vingårdar.

Hela verksamheten leds av den dynamiske Sandro Boscaini, eller Mr Amarone som han brukar kallas. Det är kanske just för sin Amarone Masi är mest känd. Amarone var ett vin som förde en

anonym tillvaro fram till mitten av 1900-talet. Det dracks i stort sett bara av odlarna själva som en vintervärmare. Att vinet som görs av druvor som fått torka över vintern blivit en internationell succé kan vi tacka Sandro Boscaini för. Hans far började buteljera vingårdsvinerna Mazzano och Campolongo di Torbe under egna etiketter på 1950-talet. När Sandro tog över företaget några år senare vara hans stora insats att han moderniserade vintypen och gjorde Amarone bättre lämpat att servera till mat.

Den första Amaronen som lanserades i Sverige 1994 var Masis Vaio Armaron. Idag producerar Masi fem varianter av Amarone, av vilka tre är vingårdsbetecknade.

Masi är ett mycket innovativt företag och skapade 1964 det nya vinet Campofiorin, som 2014 kom i sin femtonde årgång. Campofiorin var en helt ny vintyp på marknaden, en ripasso, alltså en Valpolicella som fick jäsa ytterligare en gång tillsammans med pressrester från Recioto och Amarone. Masi ägde en tid termen ripasso som varumärke. Idag är begreppet fritt och vin av mycket skiftande kvalitet säljs som ripasso. Masi avstår därför från begreppet i marknadsföringen av världssuccén Campofiorin.

Ständig teknisk utveckling har varit viktig för Masis framgångar, men grunden är stabilt densamma – satsningen på Venetos unika druvor

Corvina, Molinara och Rondinella. Till dem kommer också Oseleta, en nästan utdöd lokal druva som Sandro Boscaini fann hos en liten odlare. Fyra rankor, mer än hundra år gamla, räddades och bildade grunden för nyplanteringar. Idag bidrar druvan till att öka komplexiteten i flera av Masis viner. Masi gör till och med en 100% Oseleta i Osar som är ett unikt vin med tanninstruktur som slår det mesta.