

Sigva

Arancino

Artikelnummer: X5362CM0401

Ursprung: Sicilien

Druva: Catarratto

Årgång: 2022

Volym: 750 ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Orangevin, Ekologisk



Smakbeskrivning:

Giovanna Caruso, fjärde generationens vinmakare, hon är innovativ och skördar inte bara vindruvor utan även framgång i Italien och övriga världen med sina ekologiska viner på inhemska druvor. Här har hon gjort ett orangevin, kallat Arancino, orange på italienska, gjort på druvan Catarratto med en liten skvätt Inzolia. Odlingarna för Giovannas ekologiska viner ligger i ett blåsig område nära kusten på en höjd mellan 300-400 meter över havet. Detta vindkylda klimat kombinerat med 20 dagar på skalet ger ett intressant vitt vin med dofter av kanderad citrus, medelhavsörter, fantastisk struktur och behagligt bittra tanniner som kräver sin mat.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas i augusti, 20 dagars skalmaceration, spontanjäsnings vid kontrollerad temperatur på 15 grader med egen jäst.

Lagring sker på rostfria ståltankar i 4 månader. Jordmån lerig kalksten med stora stenar så kallade cuti.

Passar till:

Ett vin med oändliga gastronomiska möjligheter. Prova gärna till de friterade sicilianska risbollarna arancini, friterad fisk och skaldjur, vitt kött, ugnrostade rätter, grönmögelostar, fågelpastej, charkuterier m.m. Passar bra med fetare rätter då vinet har mycket tanniner.

Information om producent:

Vinodlingarna, Giummarella och Cuttaia, ligger i Marsala, på Siciliens västligaste kust, och täcker en yta på mer än 120 hektar på en höjd från 200 upp till 450 meter över havet, är hållbarhetscertifierade Equalitas, och den del av ytan, tillägnat Giovanna Carusos BIO projekt, är ekologiskt certifierat. Området, som ligger 20 kilometer från havet, kyls av hårda vindar, men är ändå tillräckligt långt inåt land för att skyddas från eventuella skador. Marken består av alluvial jord, rik på vatten och organiska ämnen. I jorden finns stora stenar, kallade cuti på lokal dialekt, som ger en distinkt mineralitet till druvorna och drar åt sig värme från solen som de överför till vinstockarna vilket ger en tidig mognad av druvorna och en hög fin syra. Caruso & Minini odlar inhemska druvor som Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato och Perricone, men också internationella vinstockar som Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah och Merlot.