



Merparten av druvorna i detta meditationsvin kommer från en mycket gammal Croatina-vingård.

De 120 år gamla vinstockarna planerades 1906 av gammelfarfar Pietro och ger små druvklasar med låg avkastning och intensiva, koncentrerade aromer.

Namnet "Loghetto" syftar till det lilla vingårdsläget med samma namn, och "Ammandorlato" på vinets subtila mandeltoner.

Fratelli Agnes

"Loghetto Ammandorlato" IGT Rosso

Årgång	2024
Druvor	75% Croatina, 25% gamla inhemska druvsorter
Alkoholhalt	16%
Servering	16-18 °C
Producent	Fratelli Agnes
Ursprung	Roveskala, Pavia (Oltrepò Pavese), Lombardiet, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Teknisk kork

Karaktär

Fylligt, elegant och förföriskt vin med djupa intensiva aromer av torkade mörka frukter, körsbär och subtila toner av mandel och kryddor. Smaken är rik och sammetslen med fin balans och struktur, med ett varmt och harmoniskt avslut. "Loghetto" är en framstående tolkning av Croatina-druvan, ett exklusivt meditationsvin som endast produceras i 1 500 flaskor per år. Vinet framställs av små, aromatiska druvor från 120-åriga vinstockar, som dessutom får torka något före vinifieringen för att ytterligare koncentrera smakerna.

Djup rubinröd färg med violetta till tegelröda toner. Doften är komplex med aromer av körsbär, plommon, svarta vinbär, björnbär och en antydning av mandel. Smaken är mörkt fruktig, fyllig, överdådig och sammetslen med fasta tanniner och en lång eftersmak med subtila toner av mandel och kryddor.

Växtplats och jordmån

Vingårdens odlingar i Oltrepò Pavese 240-360 m.ö.h. med lerhaltiga och kalkrika jordar och 120-åriga vinstockar.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och får torka naturligt i små lådor. Maceration på skalen och jäsning med inhemska jästar i cementtankar. Vinet mognar 9 månader i cementtankar och får sedan vila i flaskan några månader.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Ett meditationsvin som är utsökt att njuta i glaset, till rika pastarätter, stekt och grillat rött kött, mustiga grytor eller mogna ostar.

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Om producenten



Fratelli Agnes

Rovescala, Pavia | Vinmakare Cristiano och Sergio Agnes

I hjärtat av vinregionen Oltrepò Pavese med dess böljande landskap ligger Fratelli Agnes, en familjeägd vingård där varje vin berättar en historia om passion, tålmod och djup respekt för naturen.

Vingården är belägen i den lilla byn Rovescala i provinsen Pavia, söder om floden Po i sydvästra Lombardiet precis där regionen möter Piemonte, Emilia-Romagna och Ligurien. Vinodlingarna är vackert utspridda i det historiska området Oltrepò Pavese, där vinodlingen kan spåras ända tillbaka till romartiden.

Fratelli Agnes grundades 1960 av Luigi Agnes och hans bröder. Sedan starten har familjen Agnes varit engagerad i att främja den lokala druvan Croatina, som är central i deras vinproduktion. Idag förvaltar bröderna Cristiano och Sergio Agnes traditionen och förenar traditionellt hantverk med modern känsla för hållbarhet och kvalitet.

Oltrepò Pavese är känd för sitt milda, ventilerade klimat och dess lerhaltiga jordar som ger ideala förhållanden för odling av röda druvor och viner med djup och komplexitet. Gårdens vinodlingar är huvudsakligen mycket gamla, vissa med över 100-åriga vinstockar. Den äldsta odlingen består av 119-åriga vinstockar, planerade 1906 av gammelfarfar Pietro som ger små druvklasar med låg avkastning och intensiva, koncentrerade aromer. Odlingarna består i huvudsak av Bonarda, det lokala namnet för druvsorten Croatina, men även Barbera och Uva Rara. Odlingen sker varsamt och hållbart utan användning av herbicider eller bekämpningsmedel.

Hos Fratelli Agnes sker allt arbete med omsorg och fokus på att lyfta fram egenskaperna hos den inhemska druvan Croatina. Jorden odlas på traditionellt vis, druvorna skördas för hand i små mängder och vinframställningen sker med precision. Jäsning sker med inhemska jäststammar och såväl vinifiering som lagring sker ofta i tankar av cement för att bevara vinets renhet och uttryck av terroir. Den småskaliga produktionen gör det möjligt att fokusera på detaljerna, vilket resulterar i viner med uttrycksfull renhet.

Vinerna från Fratelli Agnes kännetecknas av karaktär, renhet och elegans med djup, struktur, balans och sammetslen fruktighet. Viner som speglar sin terroir. Under ledning av Cristiano och Sergio Agnes har vingården utvecklats till en viktig aktör inom vinproduktionen i området och deras viner har fått erkännande både nationellt och internationellt.

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506