



# Poggio la Luna

## Maremma Toscana Rosso "L'una rossa" Ciliegiolo

<b>Årgång</b>	2020
<b>Druvor</b>	100% Ciliegiolo
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Poggio la Luna
<b>Ursprung</b>	Maremma, Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Röda viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

"L'una rossa" är ett uttrycksfullt vin på druvan Ciliegiolo från det kustnära landskapet i södra Toscana. Vinet speglar Maremmas varma men vindpåverkade klimat och förenar generös frukt med friskhet och balans. Stilen är tillgänglig med tydlig druvkaraktär och ett mjukt, harmoniskt uttryck.

Vinet är ljus rubinrött med violetta reflektioner. Doften är fruktig med mogna körsbär, röda bär, lätt kryddighet och subtila florala toner. Smaken är varm och medelfyllig till fyllig, med sammetslena tanniner och balanserad syra. Avslutet är fruktigt med en behaglig, lätt kryddig ton.

Ciliegiolo är en traditionell toskansk druvsort som är genetiskt besläktad med Sangiovese. Namnet kommer från det italienska ordet ciliegia (körsbär), vilket väl speglar druvans aromatiska profil.

Jämfört med Sangiovese ger Ciliegiolo en mjukare och mer direkt frukt med tydliga körsbärstoner och en lätt kryddighet. Syran och tanninerna är rundare, vilket ger ett harmoniskt och tillgängligt vin. Druvan har fått ett ökat erkännande som kvalitetsdruva, särskilt i viner från kustnära delar av södra Toscana.

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egen odling San Pellegrino i Maremma på 270 meters höjd med sydöstlig exponering. Vinrankorna är omkring 20 år gamla och odlas enligt ekologiska principer. Jordmånen består av lera och sand med inslag av kalk, vilket tillsammans med höjden ger god solexponering och bibehållen fräschör.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand i början av september, pressas varsamt och jäses med naturliga jästarter. Vinet vilar ca sex dagar på skalen och mognar sedan tre månader på jästfällningen i rostfria ståltankar före buteljering.

### Lagring

Vinet är tillgängligt redan i ung ålder och utvecklas väl under 7-10 års lagring.

### Passar till

Ett mångsidigt matvin som passar utmärkt att njuta av på egen hand eller tillsammans med klassiska italienska rätter som pastarätter med tomat- eller köttbaserade såser, pizza, charkuterier och lagrade hårdostar.

*Idylliska Smaker*

**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

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

# Om producenten



## Poggio la Luna

**Scansano, Maremma | Vinmakare  
Elisabetta Tommasoni**

Den ekologiska vingården Poggio La Luna grundades 2012 av vinmakaren Elisabetta Tommasoni och drivs idag tillsammans med hennes två söner, Filippo och Andrea. Gården är resultatet av en långvarig dröm om att få arbeta nära naturen och skapa viner som är ärliga, hållbara och trogna sin plats.

Med uthållighet och övertygelse har Elisabetta steg för steg byggt upp en småskalig verksamhet där kvalitet och respekt för marken står i centrum.

Poggio La Luna ligger i hjärtat av Maremma i södra Toscana, nära Scansano inom området för Morellino di Scansano. Landskapet är kuperat och påverkas av närheten till havet, vars vindar bidrar till ett sunt mikroklimat och god mognad samtidigt som fräschören bevaras. Vinrankor och olivträd odlas enligt ekologiska principer utan syntetiska bekämpningsmedel, med stor omsorg om jordens långsiktiga balans och den biologiska mångfalden. På gården finns även biodling och djurhållning som en naturlig del av helheten.

Produktionen är begränsad och arbetet sker med fokus på hantverk och noggrann selektering både i vingård och källare. Vinerna präglas av ursprungstypisk frukt, balans och tillgänglighet snarare än kraft och överextraktion. Ambitionen är att låta varje vin spegla Maremmas varma, ljusa landskap och den småskaliga filosofi som genomsyrar hela verksamheten.

*"Redan som barn föredrog jag att leka i trädgården snarare än med dockor. Denna kärlek till växter och djur har stannat hos mig, och även om mitt arbete höll mig kvar i staden, lämnade mitt hjärta aldrig landsbygden. År 2012 flyttade jag slutligen definitivt till Maremma i Scansano, där jag började odla vinstockar och olivträd. Förutom att omge mig med djur: hundar, katter, åsnor, höns och gäss. Det har verkligen inte varit lätt att hitta en plats för mig själv i denna mansdominerade miljö. Jag har varit tvungen att förtjäna andra jordbrukares respekt på fältet. Jag mötte inledningsvis en hel del misstro, skepsis och kanske en gnutta hån. Men min envishet vann till sist."*

- Elisabetta Tommasoni

*Idylliska  
& Smaker*

**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

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