



Poggio la Luna

Maremma Toscana Rosato "Diana"



Årgång	2024
Druvor	Sangiovese, Ciliegiolo
Alkoholhalt	14%
Servering	10-12 °C
Producent	Poggio la Luna
Ursprung	Toscana IGT (Maremma, Toscana, Italien)
Varukategori	Roséviner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Fruktigt och elegant rosévin på Sangiovese och Ciliegiolo från Maremma, Toscanas soliga kust. Vinet har en varm, generös fruktighet som balanseras av mjuk syra och lätt struktur, vilket ger ett aromatiskt och matvänligt uttryck.

Färgen är ljust körsbärsrosa. Doften är fruktig med inslag av vilda jordgubbar, hallon och subtila blommiga toner. Smaken är fyllig med röd frukt, mjuka tanniner och en balanserad syra som ger liv och rundhet. Avslutet är fruktigt och behagligt kvarstående.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egen odlingar i Maremma, belägna cirka 270 meter över havet med sydöstlig exponering. Det kustnära klimatet ger varma dagar och svalkande vindar, vilket bidrar till aromrikedom och bibehållen syra. Vinrankorna odlas enligt ekologiska principer och jordmånen består huvudsakligen av lera och sand med inslag av kalk, vilket ger vinet struktur och balans.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och vinifieras varsamt för att bevara fräschör och fruktighet. Sangiovese och Ciliegiolo vinifieras tillsammans i temperaturkontrollerade ståltankar med kort skalkontakt. Vinet får vila 5 månader på ståltank före buteljering.

Lagring

Gott att dricka ungt men utvecklas med lagring i 3-5 år.

Passar till

Ett mångsidigt matvin som passar perfekt som aperitif eller till lätta förrätter, vegetariskt, risotto, pastarätter, pizza, ljust kött och milda ostar.

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
info@idylliskasmaker.se

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