



# Poggio la Luna

## Morellino di Scansano DOCG



<b>Årgång</b>	2023
<b>Druvor</b>	100% Sangiovese
<b>Alkoholhalt</b>	14,5%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Poggio la Luna
<b>Ursprung</b>	Morellino di Scansano DOCG, 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

Morellino di Scansano är ett klassiskt och ursprungstypiskt vin från södra Toscana, där det kustnära klimatet i Maremma ger både generös frukt och frisk struktur. Stilen är balanserad och tillgänglig med tydlig ryggrad, vilket gör vinet både njutbart i sin ungdom och mångsidigt till mat.

Färgen är intensivt rubinröd. Doften är nyanserad med mörka körsbär, plommon, örter och en lätt balsamisk ton. Smaken är medelfyllig med välintegrerade tanniner och livlig syra som ger stadga och fräschör. Avslutet är harmoniskt med en lätt kryddig ton.

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egen odling nära Scansano inom området för Morellino di Scansano, i det kustnära landskapet i Maremma. Vinrankorna odlas enligt ekologiska principer och jordmånen består huvudsakligen av lera och sand med inslag av kalk, vilket ger vinet struktur och mineralitet.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand och jäses med naturliga jästarter och skalkontakt för att extrahera färg och struktur. Vinet mognar därefter fyra månader i använda ekfat innan buteljering, vilket ger ökad komplexitet utan att dominera frukten.

### Lagring

Vinet är tillgängligt redan i ung ålder och utvecklas väl under 5-8 års lagring.

### Passar till

Ett mångsidigt och matvänligt vin som passar väl att njuta i glaset eller till klassiska italienska rätter som pasta med tomat- eller köttbaserade såser, pizza och charkuterier, grillat eller stekt rött kött, mustiga grytor och vilt.

I området kring Scansano kallas Sangiovese för Morellino, ett traditionellt lokalt namn som anses härstamma från ordet morello – det lilla mörka körsbäret.

Namnet syftar på vinets karaktäristiska toner av mörka körsbär, som är typiska för Sangiovese odlad i Maremmas varma och kustnära klimat.

Benämningen speglar både druvans uttryck och dess starka förankring i det lokala ursprunget.

*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