



Poggio la Luna

Toscana IGT Rosato Frizzante "Lunatica"



Årgång	2021
Druvor	100% Sangiovese
Alkoholhalt	12,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Poggio la Luna
Ursprung	Toscana IGT (Maremma, Toscana, Italien)
Varukategori	Mousserande roséviner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Kapsyl

Karaktär

"Lunatica" är en frisk och livlig rosé pét-nat på Sangiovese från Maremma. Vinet framställs enligt den traditionella ancestrala metoden, där jäsningen avslutas i flaskan och skapar den naturliga kolsyran. Resultatet är ett ofiltrerat, energiskt och somrigt vin med tydlig frukt och mjuk mousse.

Färgen är intensivt rosaskimrande och lätt disig av jästfällningen. Doften är aromatisk med inslag av kvitten, aprikos, citrus och grapefrukt samt en diskret brödig ton från jästlagringen. Smaken är frisk och saftig med livlig syra, fin fruktighet och en lätt, naturlig krämighet i avslutet.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egen odlingar i Maremma, belägna cirka 270 meter över havet med sydöstlig exponering och 20-åriga vinstockar.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand andra halvan av september. Vinet framställs enligt Méthode Ancestrale (pét-nat), där jäsningen startar i tank och avslutas i flaskan utan degorgering. Den naturliga kolsyran bildas genom den avslutande jäsningen och vinet buteljeras ofiltrerat, vilket ger den lätt grumliga karaktären och subtila brödigheten.

Lagring

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

Passar till

Utmärkt som aperitif, men också ett mångsidigt matvin som passar till antipasti, skaldjur, sallader, pizza, lättare pastarätter, det toscanska köket och asiatiskt inspirerade rätter.



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