



# Poggio la Luna

## Toscana IGT "Vin della Luna" *governo all'uso Toscano*

<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvor</b>	100% Sangiovese
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Poggio la Luna
<b>Ursprung</b>	Toscana IGT (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

"Vin della Luna" är ett levande och uttrycksfullt rött vin framställt enligt den traditionella Governo-metoden, vilket tillför extra fruktighet och rundhet. Vinet kommer från det kustnära landskapet i södra Toscana och speglar regionens varma klimat med svalkande vindar. Stilen är tillgänglig och fruktfokuserad, med tydlig druvkaraktär och mjuk, harmonisk balans.

Djupt rubinrött med violetta skiftningar. Doften är rik på mogna röda bär, inslag av körsbär, lätt kryddighet och subtila örtnoter. Smaken är fyllig med rund struktur, mjuka tanniner, balanserad syra och ett varmt, fruktigt avslut.

### 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 och jäses med naturliga jästarter. Efter maceration på skalen genomgår vinet en andra jäsning enligt Governo-metoden, där en mindre andel torkade druvor tillsätts, och mognar därefter flera månader på jästfällningen i rostfria ståltankar före buteljering.

### Lagring

Vinet är tillgängligt redan i ung ålder och utvecklas väl under 5-7 års lagring.

### Passar till

Utmärkt att dricka på egen hand eller till pastarätter med tomat- eller köttbaserade såser, pizza, grillat kött, charkuterier och lagrade ostar.

"L'una rossa" är framställt med den s.k. Governo-metoden, där en del av druvorna separeras vid skörd och lufttorkas. De torkade druvorna, rika på socker och smak, tillsätts sedan till det färdiga vinet för en andra jäsning, vilket ger extra fyllighet och fruktighet.

Metoden användes första gången 1837 i Chianti för att skapa koncentrerade viner med livlig, fruktig karaktär och har senare börjat användas även i Maremma som en traditionell teknik för att ge extra fyllighet och fruktighet.

*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