



Professionella betyg och utmärkelser

I Gambero Rosso – Vini d'Italia 2024 belönades G.G.G. med 2 glas (Due Bicchieri) och uppmärksammades som ett av de 8 främsta exemplen på Albana di Romagna i deras urval av de bästa torra och söta Albana-vinerna.

Vinet beskrivs som en modern och personlig tolkning av druvan, där friskhet, sötma och struktur förenas med den komplexitet som skapas genom skalkontakten.

Giovannini

Albana di Romagna DOCG "G.G.G."

Årgång	2023
Druvor	100% Albana di Romagna
Alkoholhalt	15%
Servering	12 °C
Producent	Giovannini
Ursprung	Colli Imolesi, Emilia Romagna, Italien
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

G.G.G. är Giovanninis mest ambitiösa tolkning av Albana, Romagnas historiska gröna druva. Ett vin där lång mognad, skalkontakt och varsam vinifiering skapar ett uttrycksfullt vitt vin med stor struktur och personlighet. Den djupa gyllengula färgen speglar vinets utvecklade karaktär, där frukt, mineralitet och en fin sötma möts i ett komplext och gastronomiskt uttryck.

Doften präglas av mogen persika, aprikos, honung och torkad frukt, med en lätt örtig kryddighet. Smaken är fyllig och koncentrerad med en fin balans mellan struktur, frisk syra och mineralitet. Den långa lagringen ger vinet en mogen textur och en elegant avslutning med frisk sötma.

Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från Podere Bellaria i Colli Imolesi, söder om Imola. De växer i lerig siltjord på vingårdar präglade av varma dagar och svalare nätter, vilket ger Albana med god koncentration, aromrikedom och bibehållen friskhet.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand vid full mognad och genomgår cirka fem dagars skalmaceration. Därefter lagras vinet 15 månader i cementtank och ytterligare 8 månader på flaska före lansering. Lagringen utan påverkan från ek låter Albana utveckla sin komplexitet och naturliga karaktär.

Lagring

Dricks med stor behållning idag men utvecklas positivt i minst 8–10 år.

Passar till

Ett mångsidigt vin till smakrika fiskrätter, skaldjur, ljust kött och fågel. Den fylliga strukturen gör det även till en utmärkt följeslagare till rätter som traditionellt serveras med lättare röda viner, exempelvis kalv, svamp, lagrade ostar och rustika italienska rätter.

Om producenten



Giovannini

Novacella | Vinmakare Giorgio och Jacopo Giovannini

Familjen Giovannini har odlat vin i kullarna utanför Imola, där Emilia möter Romagna, sedan mitten av 1960-talet. Det var Garibaldo Giovannini som lade grunden till vingården, som idag drivs vidare av sonen Giorgio tillsammans med tredje generationen, Jacopo Giovannini. Under mer än 60 år har familjen utvecklat sitt hantverk med samma ambition, att skapa viner som speglar den lokala terroiren och Romagnas starka vintraditioner.

Vingårdarna omfattar omkring 17 hektar och breder ut sig på de böljande kullarna öster om Bologna. Här möts kalkrika lerjordar, god dränering och ett klimat där Adriatiska havets påverkan balanseras av svalare vindar från Apenninerna. Familjen odlar främst de lokala druvsorterna Sangiovese, Albana och Trebbiano, samt en mindre andel Cabernet Sauvignon. Kombinationen av jordmån, klimat och låga skördeuttag ger druvor med tydlig karaktär, frisk syra och en stark känsla av ursprung.

Sedan 2008 bedrivs hela verksamheten ekologiskt, både i vingården och i vineriet. För Giovannini handlar hållbarhet inte bara om certifiering, utan om att vårda jordarna för kommande generationer. Arbetet präglas av stor respekt för naturens egna processer och en strävan efter att bevara den biologiska mångfalden, samtidigt som vinrankornas naturliga balans står i centrum.

I vineriet kombineras modern teknik med traditionella metoder. Under Jacopo Giovanninis ledning har vinmakningen utvecklats med målet att uttrycka druvornas ursprung så rent och oförvanskat som möjligt. Förutom ståltankar används även betong och amforor för vissa viner, vilket ger en varsam vinifiering där frukt, struktur och mineralitet får stå i fokus. Filosofin är att skapa eleganta och ursprungstypiska viner snarare än kraftfulla eller hårt ekpräglade uttryck.

Sortimentet kretsar kring Romagnas klassiska druvsorter, där Sangiovese och Albana spelar huvudrollerna. Familjen Giovannini har under lång tid arbetat för att lyfta särskilt Albana som ett av regionens mest intressanta vita viner, samtidigt som deras Sangiovese visar den eleganta, fruktdrivna stil som gjort Romagna känt bland vinälskare. Resultatet är viner som förenar tradition, precision och en tydlig känsla av platsen.