



Podere Sapaio

Bolgheri DOC "Volpolo"

Årgång	2021
Druvor	Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit Verdot 15%
Alkoholhalt	14,5%
Servering	18-20 °C
Producent	Podere Sapaio
Ursprung	Bolgheri, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Podere Sapaio's mycket eleganta och prisvärda andravin "Volpolo" är ett litet mästerverk där mörka frukter, mineraler och örter möts tillsammans med mjuka och eleganta tanniner. Denna härliga Bordeaux blend har fått stor uppskattning i vinvärlden och rankas högt bland ledande vinrecensenter, bland annat belönades årgång 2019 med det ärofyllda priset Tre Bicchieri av den Italienska vinbibeln Gambero Rosso. Namnet "Volpolo" är en hyllning till den inhemska druvsorten Volpola som förekommer i odlingsområdet.

Doften är diskret och öppnar snart upp sig med finstämda kryddiga toner och mörka frukter som svarta vinbär och mörka körsbär med inslag av örter, rosmarin och cederträ. Smaken är fyllig, lång och intensiv med silkeslena tanniner, fräsch syra och elegant förfining.

Professionella betyg och utmärkelser

3 Bicchieri, Vini d'Italia
Gambero Rosso

93 pts. Robert Parker

93 pts. Luca Maroni

92 pts. James Suckling

92 pts. Wine Spectator

95 pts. Raffaele
Vecchione,
WinesCritic.com

16,5/20 pts. Vinum

Växtplats och jordmån

Vingårdens odlingar utanför byn Castagneto Carducci i Bolgheri omkring 10 km från havet. Druvorna växer på 200-250 meters höjd över havet på en jordmån av sandig lerjord.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand. Efter försiktig pressning genomgår druvmusten en ca 3 veckor lång maceration på skalen innan alkoholjäsning på rostfria ståltankar. Malolaktisk jäsning sker på fransk ek innan det färdiga vinet mognar 14 månader på franska barriques efterföljt av 6 månader på flaska innan vinet släpps på marknaden.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Eleganta rätter med lamm, kalv, vilt och nötkött eller rustika pastarätter.

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

Om producenten



Podere Sapaio

Bolgheri, Toscana | Vinmakare Carlo Ferrini & Alessandro Nannelli

Podere Sapaio föddes 1999, efter att grundaren Massimo Piccin övertygat sin familj att hjälpa honom att investera i vinmark i Bolgheri. Massimo, född i Veneto, hade alltid känt en djup passion för vin och ville fokusera på denna passion i sitt eget högkvalitativa vinprojekt.

Från början bestod vingården av endast 10 hektar mark, mestadels åkermark, som angränsade till en gammal bondgård utanför byn Castagneto Carducci. Året därpå började Massimo omedelbart att plantera vingårdar i området och 2004 förvärvades ytterligare 9 hektar vingårdar i Bibbona, ett litet område precis utanför Bolgheri DOC.

Podere Sapaio täcker i dag ett område på 40 hektar, varav 25 hektar är vingårdar planterade med Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot och Petit Verdot. De två Super Tuscan-viner som tappas går under etiketterna "Sapaio" och "Volpolo", viner som rönt stora internationella framgångar det senaste årtiondet och som kvalitetsmässigt konkurrerar med de mest exklusiva namnen i Bolgheri.

"Sapaio", som är vingårdens flaggskepp, har sedan 2015 tappats som Toscana IGT i stället för Bolgheri DOC. Avgörande för det har varit den mycket höga kvaliteten och potentialen i druvorna från Bibbona och flexibiliteten i att kunna använda druvor från båda delar av egendomen i vinet. Vingårdens andravin "Volpolo" har behållit Bolgheri DOC-beteckningen.

Havet ligger mindre än 10 kilometer bort och bidrar till ett exceptionellt klimat för druvodling, ett helt avgörande inslag i detta område. I Podere Sapaios vingårdar brukas ekologiska jordbruksmetoder och allt från skörden till urvalet av druvklasar i vinframställningen görs för hand. Vingårdarna har planterats under överinseende av Carlo Ferrini och har en densitet på cirka 7 500 plantor per hektar. Uppbindningen består av dubbel cordon 45-50 cm från marken, vilket gör att vinstockarna bibehåller en sund balans mellan löv och frukt.

Innovation och passion är de två grundläggande principerna i Podere Sapaios vinframställningsfilosofi, tillsammans med stor respekt för terroiren och en noggrann användning av teknik utan att glömma vikten av att bevara traditioner.

Det finns inget exakt fastställt koncept med årgångsviner på Podere Sapaio. Blandningarna av de olika druvorna i vinerna utgår i stället från druvornas unika egenskaper varje år och en noggrann tolkning av dessa för att skapa viner som uttrycker sin bästa karaktär.

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