Isolabella della Croce

Monferrato Rosso ”Le Marne”

Årgång	2017
Druvor	20% Nebbiolo, 60% Barbera 60%, 20% Dolcetto di Loazzolo
Alkoholhalt	13,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Isolabella della Croce
Ursprung	Loazzolo, Piemonte, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär
Elegant och medelfylligt vin på en blandning av druvorna Nebbiolo, Barbera och Dolcetto di Loazzolo. Filosofin bakom Le Marne är en "elementär komplexitet", där vinets olika delar skapar en harmonisk helhet. Druvorna skördas från utmärkta vingårdslägen och mognar i ståltank för att behålla den rena frukten och en hög fräschör i vinet.

Färgen är rubinröd och vinet har de typiska Piemonte-aromerna med mogna fruktiga dofter av jordgubbar, hallon, körsbär, örter och undervegetation. I smaken framträder färska körsbär, röda och svarta frukter, en behaglig syra och mjuka tanniner. Medellångt, uttrycksfullt och fruktigt avslut.

Växtplats och jordmån
Vingårdens egna odlingar i Loazzolo söder om Asti. Vinstockarna växer i syd-sydvästläge och har en medelålder på omkring 30 år.

Vinframställning
Druvorna skördas för hand. För varje druvsort sker avstjälkning och mjuk pressning följt av maceration och jäsning vid kontrollerad temperatur i ståltankar. Vinet mognar på ståltank för att behålla frukt och fräschör.

Lagring
Utvecklas med lagring upp till 10 år.

Passar till
Utmärkt att njuta i glaset eller till en smakrik svamprisotto, rätter med tryffel, stekar och grillat kött eller medelhårda ostar. Rekommenderas även till fiskgrytor med tomat, örter och chili som på ett subtilt sätt matchar de olika komponenterna i vinet.

I Piemonte kallas denna druvblandning ”Super Piedmontese” som regionens motsvarighet till Super Tuscans.

Dynamiken och fräschören som uppstår ger ett utsökt vin att njuta i glaset eller till en stor bredd av mat, från antipasti till mustiga tomatbaserade fiskgrytor eller rätter med kött.

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

Isolabella della Croce

Loazzolo | Vinmakare Andrea Elegir

Beläget i det minsta DOC-området i Piemontes Alta Langa-område, Loazzolo, är Isolabella della Croce en familjeägd vingård känd för sin exklusiva och sällsynta kvalitet på lokala hantverksviner, inte minst söta viner. Druvor som Moscato och Brachetto d'Aqui används för att skapa dessa fantastiska söta viner.

Familjens passion för vinframställning har resulterat i att varumärket är ett välrespekterat namn på listan över ekologiska och biodynamiska vinproducenter från Piemonte. En viktig del i framgången är att kombinera traditionellt vinmakande med nyfikenhet och utveckling, för att skapa tilltalande viner i modern och inbjudande stil. Utöver de söta vinerna framställs till exempel kraftfulla Barberaviner från utmärkta vingårdlägen och härliga "Super Piedmontese" blends på lokala druvor som Barbera, Nebbiolo och Dolcetto di Loazzolo.

Isolabella della Croces vingårdar ligger på en genomsnittlig höjd av 480 till 540 meter över havet, vilket säkerställer att vinstockarna utsätts för svalkande vindar och mycket solljus. De svala alpina vindarna spelar en stor roll för att se till att druvorna som odlas här har tjocka skal och koncentrerade smaker.

Vingårdens fina kalk- och sandjordar i olika vingårdslägen är utmärkta för att odla druvsorter som Moscato, Brachetto d'Aqui och Pinot Nero.