Cantina Micheli

"Evòchi" Metodo Classico Rosé Brut

Årgång	2022
Druvor	Pinot Noir 100%
Alkoholhalt	12,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Cantina Micheli
Ursprung	Trento DOC, Trentino, Italien
Varukategori	Mousserande roséviner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär
Evòchi är ett mousserande rosévin med tydlig friskhet, finstämd bärighet och en balanserad struktur. Vinet har en ren och diskret fruktig profil och kan avnjutas som aperitif eller tillsammans med smårätter, fräscha sallader, fisk och vitt kött.

Färgen går i ljusrosa toner. Doften är frisk med inslag av små röda bär som hallon, röda vinbär, skogsbär och jordgubbar. Munkänslan är lätt till medelfyllig med fin mousse och frisk syra. Smaken är ren och diskret fruktig med tydlig fräschör och aromer av röda bär. Avslutningen är fräsch och precis med en ren känsla.

Växtplats och jordmån
Vingårdens Pinot Noir-odlingar i i Cembra-dalen 500 meter över havet, en liten terrasserad amfiteater i Maso a OCHI-området som vetter mot söder mot Monte Celva, med mineralrik vulkanisk bergart.

Vinframställning
Druvorna skördas för hand. Vinifiering enligt Metodo Classico, där druvorna pressas varsamt och jäses till ett basvin i rostfria ståltankar, varpå basvinet buteljeras för en sekundär jäsning i flaska. Därefter vilar vinet minst 30 månader på jästfällningen för att utveckla struktur och komplexitet.

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

Passar till
Avnjuts som aperitif eller tillsammans med smårätter, fräscha sallader, fisk och vitt 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

Cantina Micheli

Lona, Trentino | Vinmakare Francesco Micheli

Cantina Micheli ligger intill den lilla byn Lona i Cembradalen, på den vänstra stranden av floden Avisio. Vingårdarna är högt belägna, över 500 meter över havet, i den slingrande dalen med porfyrrik, stenig jord, branta sluttningar och svalkande vindar från de omgivande bergen. Mikroklimatet i området bidrar till druvor med frisk syra, mineralitet och tydlig karaktär som återspeglas i de viner som produceras här.

År 2007 bestämde sig den då tjugoårige Francesco tillsammans med sin far för att återuppbygga de övergivna vingårdarna intill byn. De gamla terrasserna återställdes varsamt, stenmurar reparerades och nya Chardonnay-plantor sattes i jorden, som början på produktionen av Metodo Classico.

Efter tio års arbete skördades de första druvorna 2017, men vädrets makter motarbetade projektet: frost, hagel och en kraftig storm kort före skörd resulterade i en mycket liten skörd på endast 1 223 kilo druvor. Den blygsamma skörden gav namn åt vingårdens första mousserande vin, ”1223 kg”.

I dag drivs vingården av Francesco och Francesca tillsammans med familjen. Filosofin är enkel: småskalig vinodling där varje flaska speglar omsorgsfullt arbete i vinodlingarna och noggrant hantverk i källaren. Produktionen präglas av respekt för platsens historia och ambitionen att spegla både druvornas och områdets karaktär.

De mousserande viner som vingården producerar görs enligt den traditionella metoden Metodo Classico, där den andra jäsningen och mognaden sker på flaska. Lagring på jästfällningen sker i minst 30 månader, vilket bidrar till vinernas komplexitet och förstärker känslan av det hantverk som ligger bakom varje flaska.