

Rött vin

Martinelli Bella Vigna PN 2021

Martinelli Winery

Pris 599 kr
nr 5626901 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Sonoma Coast

Druvor pinot noir

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation 2021 är det torrast året någonsin uppmätt i Sonoma County och tredje året i följd av torka. Växtsäsongen kom i gång sent och sommaren var sval och alla druvsorter mognade samtidigt. Klasarna var kompakta och druvorna små och av mycket hör kvalité, skörden från 2021 räknas som en toppenkvalitets årgång. Martinellis Bella Vigna är en fatselektering från egna vingårdar, att likna vid en hus stil. Ett charmerande vin som speglar deras småskaliga vingårdbetecknade Pinot bäst. Vilka vingårdar som får vara med varierar från år till år. Vinet är vildjäst, har jäst och lagrats på franska 250 liters fat i 10 månader. 50% nya fat och 50% 1-3 åriga. Vinet är inte klarat eller filtrerat varför det kan uppstå en naturlig fällning i flaskan.

Smakbeskrivning Elegant och smakrikt vin med toner av mogna röda bär, körsbär, jordgubbar och blodapelsin. Doften bjuder på en tydlig kryddighet med inslag av kanel, kardemumma, nejlika och muskot. Smaken är fyllig och fruktig med frisk syra, mjuk struktur och en fin balans mellan frukt och kryddor. Ett uttrycksfullt vin med en lång, kryddig eftersmak.

Passar till Ett mångsidigt vin som passar utmärkt till fågel, vilt, grillat kött och smakrika vegetariska rätter. Dess fruktiga och kryddiga karaktär gör det även till ett bra val för asiatiska och indiska maträtter, charkuterier, ostar och kryddiga grytor. Serveras gärna vid 14–16 °C.

Om producenten

Under 1880-talet lämnade Giuseppe Martinelli 19 och Luisa Vellutini 16 sin lilla by i Toskana för att förverkliga sin dröm om eget vineri i Kalifornien. Giuseppe med kunskap av vingårdsskötsel och vinmakning från Italien, fick direkt anställning och bara två år senare köpte de land.

En mycket brant sluttning med sydöstlig exponering som än idag är den brantaste ej terrasserade vingård i Sonoma County. Vingården går under namnet Jackass Hill vineyard och är planterad med Zinfandel och Muscat Alexandria av det unga paret. Nu 135 år senare förfogar familjen över flera vingårdar från Sonoma Coast till Fort Ross-Seaview AVA och vidare till Green Valley och i självaste Russian River. De druvor de inte använder själva säljer de vidare till topproducenter i Sonoma.

Familjen Martinelli har en mycket stark anknytning till sina vingårdar och vördnad för jorden, det är en livsstil för dem. Närvaron, samhörigheten och engagemanget börjar i tidig ålder, redan som 6 åring är man med och arbetar. Kunskapen förmedlas, praktiseras och förs vidare genom generationer. Nu är det inne på den 6:e.

Ideologi:

Martinelli familjens arbete genomsyras av tänk och handlingar som nära naturen och ansvarstagande måttfullhet.

All utrustning repareras och återvinns, användningen av vatten vid rengöring och underhåll av faten har minskats betydande genom användning av ånga.

Arbetarna bor på Martinellis mark vilket minskar utsläppen från transporter till och från jobbet.

Flaskorna är lättare och det köps bara in exakt mängd. Korkarna återvinns.

När rankorna trimmas mals skotten ner i jorden för att berika den, i stället för att brännas och resterna från vinframställningen som skalmassan sprids ut i vingårdarna för att främja mikrobernas liv.