VINUNIC

LE MOLACCE TREBBIANO SPOLETINO 2025

Art. nr 93228
Pris 179 kr
Storlek 750 ml
Producent Arnaldo Caprai
Ursprung Umbrien, Spoleto, Italien
Varukategori Vita torra viner
Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork
Druvor Trebbiano Spoletino 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,5 g/l
Restsocker 1 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Elegant och fruktig doft med inslag av citrus, mango, päron, kiwi, salvia och andra örter. Torr, frisk och harmonisk smak med en lång behaglig eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades i slutet av september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank med regelbunden båttonage. Vinet har lagrats 3 månader på sin jästfällning i ståltank, sedan ytterligare 3 månader i flaska innan det släpps på marknaden. Vinet dricks med fördel ungt, men kan även lagras 3-5 år.

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur, gärna medelhavsinspirerat, exempelvis grillad havsabborre med citron, salvia och olivolja, Moules Marinières dvs vinkokta musslor med vitlök, persilja och citron, pilgrimsmusslor med brynt smör och salvia eller en umbriskt inspirerad Kyckling Saltimbocca med salvia, lufttorkad skinka och en lätt citronsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en risotto med sparris, citron och pecorino. Vinet passar även utmärkt till mildare ostar som en mild pecorino eller färsk fårost. Lufta gärna vinet 10-15 minuter före servering och servera i lite större vinkupor.

Information Producenten är certifierad Equalitas Winery. Nära vingården finns en gammal kvarn. Molacce är namnet på de stora kvarnstenar som användes förr för att pressa olivolja.

Om producenten

Sagrantinodruvans otroliga potential

Val di Maggio Arnaldo Caprai ligger i Montefalco, några mil söder om Assisi och Spello. Arnaldo Caprai hade byggt upp en förmögenhet i textilbranschen och 1971 investerade han i en lantegendom med några få hektar vinmark, planterade med Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot och ett litet bestånd av den lokala druvan Sagrantino di Montefalco.

1989 gick Arnaldos son Marco in som ansvarig för verksamheten. Han har hela tiden varit inställt på produktion av högkvalitativa viner. Han hade dessutom en dröm om att rädda och utveckla Sagrantinodruvan, som funnits i trakten i mer än 400 år, men som nu var i det närmaste utrotningshotad.

Att Marco Caprai lyckats är helt klart. För sina insatser har han av landets sommelierförening utsetts till "Italiens bäste vinproducent". Toppvinet Montefalco Sagrantino 25 Anniversario – gjort på 100 procent sagrantino di Montefalco har i alla årgångar sedan det lanserades fått toppbetyget "Tre glas" i vinbibeln Vini d'Italia. I Robert Parkers The Wine Advocate har vinet alltid fått höga poäng och författaren

"betraktade det som en av höjdpunkterna i sitt professionella liv, när han upptäckte Marco Caprais viner och genom dem fick insikt om Sagrantinodruvans otroliga potential".