

# VINUNIC

## LUNITA PINOT NOIR 2021

**Art. nr** 1030396

**Pris** 469 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bodegas Chacra

**Ursprung** Patagonien, Argentina

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 5,1 g/l

**Restsocker** 1,7 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Fruktig doft av röda och mörka bär samt en angenäm kryddighet. Mjuk smak med silkeslena tanniner och elegans samt harmonisk eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna jäser i hela klasar i öppna cementtankar.

**Lagring** Vinet har lagrats i cementtankar i 9 månader.

**Passar till** Serveras lätt kylt vid 16-18°C till vit fisk med rödvinssky, kycklingsallad med bacon, sauterade rotfrukter och milda ostar.

**Information** Druvorna till detta vin ingick tidigare i Barda Pinot Noir, men allteftersom vinstockarna mår bättre väcktes idén att vinifiera dessa separat.

## Om producenten

### Biodynamiskt hantverk

I vinvärlden hör man ofta personer tala om att ett speciellt glas vin kom att ändra deras liv. För New York-bankmannen Piero Incisa della Rocchetta var det tveklöst så. Hans vän, den Stellenboschfödde, danskättade vinmakaren Hans Vinding-Diers bjöd honom på ett glas Pinot noir från Patagonien i södra Argentina där Hans driver ett vineri tillsammans med Pieros kusin Noemi Cinzano.

Piero blev alldeles tagen av detta fantastiska vin. Han satte sig på ett plan för att se var druvorna till vinet kom ifrån och hamnade i ett ökenlandskap. Här fann han en övergiven vingård från 1932. Han sökte upp ägaren, fick arrendera den på ett år och gjorde ett vin hos kusinen på Bodega Noemi. Året därpå lyckades han få köpa den gamla vingården. Han hittade dessutom ytterligare två vingårdar och köpte dem. 2005 började han bygga ett nytt vineri vid den äldsta vingården och planterade ytterligare Pinot noir i anslutning till den.

På egendomen är allt certifierat biodynamiskt. Vinlusen har aldrig kommit hit så alla plantor växer på egen rotstock. Tillverkningen är extremt manuell – till och med avstjälkningen görs för hand. Med hjälp av vännen Hans gör han tre viner, som fått namn efter vingårdarnas planteringsår: Trenta y Dos (32), Cinquenta y Cinco (55) och Sesenta y Siete (67). Dessutom ett blandvin från alla tre med namnet Barda.

Piero själv är inte helt ovan vid vinodling. Hans morfar var Mario Incisa della Rocchetta, mannen som skapade Sassicaia, och morfadern



Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

delade med sig av sin vinkunskap till det då 10-åriga barnbarnet.