

Robbione

Art nr. 1460

Serrapetrona DOC

Karaktär	Djup och klar rubinröd färg med granatröda nyanser. Intensiv, komplex doft med fruktaromer och kryddiga inslag. Plommon, fikon, björnbär och morell sammanflätas med peppar, kryddnejlika och lakrits. Ett fylligt och fruktigt vin med tydlig struktur. Bra balans mellan syra och tanniner där den lättare eklagringen på tonneau bevarar vinets frukt och fräschör på ett respektfullt sätt, vilket gör att vinet gärna kombineras till mat.
Servering	Vid ca 16-17 grader. Kombineras med lyckat resultat till vilt kött, lamm, hare eller skogsfåglar. Gärna till stekar av långmörade köttbitar. Utsökt med starka och lagrade ostar.
Druvsort	Vernaccia Nera 100%
Odlingsområde	Serrapetrona, Le Marche
Producent	Terre di Serrapetrona
Produktion	13.000 flaskor/år
Avkastning	8 ton/hektar
Vinifiering	Druvorna skördas tredje veckan i oktober, sedan lufttorkas dem enligt traditionell metod under 2 månader. Jäsning i ståltank, 23 grader under 15 dagar.
Lagring	18 månader på ekfat, 9 månader i flaska innan försäljning.
Hållbarhet	Kan lagras
Alkoholhalt	15%

Om vingården

Robbione är ett vin tillverkat av den inhemska druvan Vernaccia Nera, ("svart Vernaccia") som växer i bergstrakterna runt Serrapetrona. Under historiens gång har traditionen att tillverka ett "stilla" vin på druvan nästan gått förlorad. Med den utgångspunkten gjorde vingården Colli di Serrapetrona en unik satsning för att återuppta produktionen av "stilla" viner tillverkade på Vernaccia Nera druvan. Vinrankorna växer på ca 500 m över havet, är småvuxna och bäddas varje år in under ett vidsträckt snötäcke. Det kärva klimatet och den mineralrika jordmånen har satt sin prägel på dessa unika viner framställda av Vernaccia Nera-druvan. Endast odlad i en kommun i hela Italien- Serrapetrona!