

WINE TRAVE

SRC
Alberello Rosato Frizzante

Producent: SRC

Geografi: Etna

Druvsort: 80 % Nerello Mascalese och resten består av både blå & gröna lokala druvsorter.

Vitikultur: Druvorna kommer från vingården Contrada Crasà som ligger kring 700 möh. Ca 50 åriga rankor.

Vinifikation: Manuell skörd. Druvorna avstjälkas och skalen får ligga med i 24 timmar innan de pressas. Vinet görs som en frizzante (min 1 bar*) vilket innebär ett mousserande vin med lite mindre mjukare bubblor.

Övrigt: I Randazzo på Etnas norrsluttningar hittar vi familjeproducenten SRC. Bokstäverna står för dotter Sandra, pappa Rori & mamma Cinzia. Här har familjen gjort unika, eleganta viner som uttrycker terroiren sedan 2012. Säger man SRC snabbt på italienska låter det som 'esserci' som i sin tur betyder 'att vara här'. Och det är precis vad de önskar att uttrycka; växtplatsen där de är!

De arbetar ekologiskt (såklart!) och efter en 'hands off approach', både i vingården och källaren. De hjälper endast till när det verkligen finns behov och då bara med naturliga hjälpmedel. Totalt har de ca 12 ha med mestadels gamla rankor och ett flertal druvsorter som Nerello Mascalese, Grenache, Carricante, Coda di Volpe, Insolia & Minella. Vinmarkerna är ofta inhägnade av gamla stenmurar byggda för länge, längesen. Mellan och i vingårdarna växer även olivträd blandat med fruktträd, precis som man hittar många ställen här på Etna. Ja ni hör - som en drömmig plats på jorden.

* 1 bar = trycket i flaskan.

