

WINE TRADE

Tenuta Saiano Trebiamo?

Producent: Tenuta Saiano

Druvsort: 100% Trebbiano Romagnolo

Geografi: Tenuta Saiano hittar vi i Valmarecchia – där Romagna, Toscana och Marche möter varandra. Från vineriet en klar dag ser man hela vägen till Rimini ute vid kusten.

Vitikultur: Egendomen ligger ca 400 möh och är omslutat av ett vackert landskap med berg och mycket grönska. Eko-odling med biodynamiska influenser. Druvorna kommer från ca 25 åriga rankor. Jordmånen består av krita och lera.

Vinifikation: Efter skörd jäser vinet spontant på 2 georgiska qvevris (600 L) som är nergrävda i jorden strax utanför vineriet. Skalen ligger med under 6 mån. Buteljeras utan filtrering i slutet av april. Tot 1100 fl av årgång 2021.

Övrigt: Detta är första årgången av detta vin. Egendomen grundades 2003 av familjen Maggiolis som önskade att skapa ett självförsörjande projekt där vinodling ingår som en del i en helhet. Totalt förfogar de över 100 ha där ca hälften består av skog och endast 8 ha är vinodlingar. Familjen driver agriturismo med tillhörande restaurang. Här växer oliv- och fruktträd näst intill deras grönsaksodlingar. Målet är att skapa ett slutet kretslopp helt utan kemisk besprutning eller konstgödning och med stor respekt för naturens mångfald. Att hitta en balans mellan människa, mark och djur. Idag är det Alex Fulvi som är ansvarig vinmakare och detta är hans andra årgång. De har alltid odlat och gjort vinerna ekologiska men det är tack vare Alex att vinerna nu görs helt naturliga. I källaren önskar de att spegla årgången så mycket som möjligt. All jäsning sker med den naturliga jästen och helt utan temperaturkontroll eller filtrering av vinerna samt ingen eller minimal användning av svavel. Etiketterna målas för hand av Olivia Lucchi Maggioli, Alex partner (in wine?).

