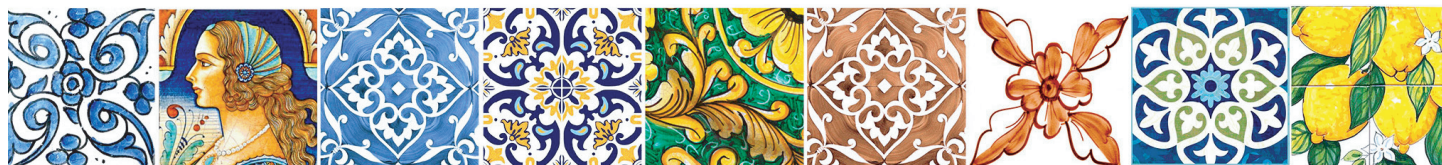


Italienska smaker sedan 1999



Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 - *Passomadama*

Passomadama-viner är den nya generationen från Barba-familjen.

Familjen, med spår tillbaka till 1400-talet, har varit aktiv i decennier inom jordbruket med ett huvudmål: att förbättra sina bästa vingårdar och få ut det mesta av dem. Barba ligger i ett område med ett djupt jordbruksläge, ett böljande landskap med stora gupp på nästan platta och rundade sidor, ofta avbruten av branta sluttningar som gynnas av ett mildt och ljus klimat. Här erbjuder sommaren långa soliga dagar omväxlande med svala nätter, medan vintern dämpas av påverkan från det närliggande Adriatiska havet.

Detta projekt omfattar cirka 20 hektar vingårdar placerade i särskilt lämpliga områden på cirka 300 meter över havet. Denna plats gör det möjligt att få druvor med stor potential och extremt intressanta viner.

Abruzzo är en fascinerande region, rik på landskap och jordar. Inte bara stränderna och bergen mycket välkända för turister, utan också sjöar, floder, platåer och dalar, kullar. Och det är just på en av dessa kullar som flankerar Vomano River Valley som vingårdarna som Passomadama-viner produceras från ligger. Dessa druvor växer på medelhöjd, i ett av de mest lämpliga områdena i distriktet Teramo, i hjärtat av produktionsområdena Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo och Colline Teramane Docg.

Det är den första växten av moderna espaliervingårdar med vinstockar som erhållits från årtionden av klonalurval utfört av familjen. Projektet för de närmaste åren är att plantera nya vingårdar på höjder över 400 meter för att göra det möjligt för druvorna att mogna mer gradvis och därmed för att bekämpa de negativa effekterna av klimatförändringarna.

Under skörden samlas druvorna i lådor och noggrant utvalda för att vinifieras i källaren. Personalen har till uppgift att ta hand om druvor och must i alla skeden av vinframställningen för att få trevliga, fruktiga och eleganta viner. Allt sker under konstant och kvalificerad övervakning av Dr. Stefano Chioccioli, internationellt känd vinmakare.

Även om identiteten för dessa viner är rotade i detta territorium och dess traditioner, är den moderna, mångsidiga och dynamiska stilen hos den nya Barba-generationen och Passomadama-projektet mycket väl igenkännbar.



PASSOMADAMA

BARBA

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023

ARTIKELNR: 10125



Alkoholhalt: 12% Vol

Druvsammansättning: Trebbiano

Vinifiering: Skördade för hand i lådor i slutet av september. Avhärdning och mjuk pressning av druvorna. Debouirage vid 12-13 °C i 18 timmar följt av jäsning i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur mellan 17 och 19 °C. Lagring på fin jästfällning i 60 dagar.

Karaktär: Mycket fruktig smak med inslag av päron, gula äpplen, örter och lime.

Servering: 8-10°C. Perfekt tillsammans med pesto, skaldjurspasta och passar mycket bra till hårda italienska ostar, vit pizza och stekt kyckling.

Flaska: 750 ml

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se