



DOMAINE

Piano Maltese Terre Siciliane IGT



PRODUCENT: Tenuta Rapitalà

LAND/REGION: Italien / Sicilien

ARTIKELNR: 5305301

PRIS: 139,00 kr

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 2 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av lera och vingården är belägen mellan 300-400 m.ö.h. Druvsammansättningen är till största delen Chardonnay men även mindre del lokala druvsorter. Druvorna skördas och vinifieras separat mellan augusti och de första 10 dagarna av september. Det är samma teknik för samtliga druvor, de pressas och musten kyls ner. Vinet buteljeras och ligger på sin jästfällning till början av februari. Tonerna i vinet går åt mogen gul frukt, exotisk frukt som ananas, stenfrukter, kryddor och mandlar. Avslutningen är lång och generös med en fin syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 10-12°C till fisk och skaldjur

Provningsnotering:

Idag är Tenuta Rapitalà en av Siciliens mest välrenommerade prestige-producenter. Det är sonen Laurent som driver företaget vidare, med samma starka passion och stora omsorg som sina föräldrar. Egendomen består av 225 hektar vingårdar, som ligger på kullarna mellan Camporeale och Alcamo på 300-600 meters höjd. Jorden består av lera och sand om vartannat. Den stora egendomen erbjuder en mosaik av olika mikroklimat beroende på jordmån, läge och höjd som de varsamt förvaltar fram till det färdiga vinet. Namnet Rapitalà kommer från arabiska ordet "Rabidh-Allah" – "Allah-floden", som flyter genom egendomen och marken här har odlats sedan antiken. Genom århundranden har generationer av odlare satt sin prägel och identitet på landskapet. Arbetet på gården sker i samklang med naturen och från skörden 2021 kommer vinerna att vara ekologiskt certifierade.