

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Maremma

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Ler, sandsten

DRUER
Vermentino, Trebbiano, Malvasia

GÆRING
Ståltank

TYPE
Let hvidvin

Podere San Cristoforo

San Cristoforo, Luminoso Blanc 2024

"Vermentino har lidt svære kår i mine vinglas, for de bliver ofte lidt for aromatiske og flyvske i nuancerne. Men Podere San Cristoforo er rigtig dygtige til at holde balancen og lade vinen bevare en masse friskhed og syre, der holder det dybe udtryk lidt nede – men stadig lader det folde sig ud. I stedet for en ordentlig røvfuld smag, så nøjes man her med at give nogle små, men velvalgte antydninger, der giver en lethed og elegance, som jeg sjældent finder i Vermentino." - Morten Wamsler, Flaskehalsen, om 2022 Lorenzos hvide kaldet Luminoso, stammer fra en lille parcel med husets ældste vinstokke. Det er en parcel med en blanding af flere oprindelige druesorter, som høstes og vinificeres sammen. Et såkaldt fieldblend. Uden at kunne sætte præcise procenter på, er vinen domineret af Vermentino druen, samt lidt Malvasia og Trebbiano. Frisk, let saltet og mineralsk hvidvin, med en læskende saftig frugt, der kan minde lidt om honningmelon. En flot allround vin til mange fiskeretter. **UGENS BEDSTE VIN, UGENS GODT KØB 93 p. "Biodynamisk vin fra kystområdet i Toscana. Står knivskarpt med citrus, lyse krydderier, lette urter med en let saltet eftersmag. Flot balanceret og en af de bedste vermentino jeg har smagt herfra længde. Lange floral afslutning"** *Thomas Rydberg, Din Vinguide, januar 2024, om årgang 2022*

OM PRODUCENTEN

Lorenzo Zonin startede sit ambitiøse vineri i Maremma med det ene formål at lave nogle af områdets mest elegante og intense vine med biodynamisk tilgang som omdrejningspunkt. Som en del af den velhavende vinfamilie Zonin havde han både økonomisk støtte og know how i ryggen til at kunne satse 100% kompromisløst fra første færd.

Det har gjort, at han i dag godt 10 år efter starten står med en stringens og husstil i vinene, der er sjældent for så ungt et vinhus. Lorenzo er en poetisk og hårdt arbejdende ildsjæl, der sætter en ære i at gøre tingene ordentligt. Hvad enten det er i marken eller vineriet, er det hele ført med nænsom og kyndig hånd. Det smager man straks i vinene, der aldrig er fadprægede eller overgjorte, men saftige, elegante og intense udgaver af Sangiovese fra det sydlige Toscana.

Vinmarkerne omgives konstant af den kølige havbrise, der holder druerne sunde og de høje sommertemperaturer i ave. Denne brise er fundamental i vinenes kølighed og elegance. Jordbunden, der er aflejringer af stenmateriale fra Gavorrano-bakkerne, har et højt lerindhold, der er med til at holde på den sparsomme regnmængde i området. I alt laver Podere San Cristoforo vin fra 15 ha. vinmarker. De 10 ha. er beplantet med Sangiovese, 2 ha. med Petit Verdot, 1 ha. med Syrah og resten med hvidvinsdruerne Vermentino og Trebbiano

Den bioydnamiske tilgang har været i højsædet siden starten, og alle vinene er bioydnamisk certificeret. Filosofien i vineriet er at gøre så lidt som muligt og at anvende fad til Sangiovese vinene i meget begrænset omfang. De fade, der bruges, er ofte 1 eller 2 år gamle barriques.