



Sandro Fay

# Sandro Fay, Valtellina Superiore, Valgella 2022

Valgella Superiore hed tidligere "Costa Bassa" og er navnet på Sandro Fays egentlige hovedvin, - visitkortet om man vil. Her er det 100% Nebbiolo, primært fra det midterste stykke på skråningerne i Valgella. Vinmarkerne ligger i umiddelbar nærhed af vinhuset, og druerne håndplukkes i den sidste halvdel af oktober. Vinen gærer på rustfri stål, og lagrer efterfølgende i 12 mdr. på store foudre. Elegant og mineralsk nebbiolo med stor friskhed og en virkelig drikkevenlig karakter.

**"En vin fra Fays marker på det midterste bånd af de stejle skrænter med terrasser i Valtellina dalen. Man skulle tro vindyrkning var stoppet for længe siden i så skøre omgivelser, men pointen er netop at de er skøre. Det nordlige præalpine Lombardiet er egentlig for kold til nebbiolo, men stejle skrænter og varmeophobning i den dybe dal redder druerne. Derfor får du også kun 13% alc. Negroni, tranebærjuice, hybente og tørrede pæoner. Fasthed, tanninbid af den raffinerede slags, men kropslig lethed. Lagret i store botti, så frugten er bevaret. Sour skarphed til sidst i smagen. Meget god pris" 5 stjerner, René Langdahl, Gastro om årg. 2020**

## OM PRODUCENTEN

Lombardiet i Norditalien er ikke en stor region vinmæssigt set. Her er det industri og mere almindelige landbrugsafgrøder der dominerer produktionen. Ikke desto mindre er Valtellina, med en kølig modningssæson på de stejle bjergsider og varme og tørre vinde fra Comosøen et unikt sweet-spot for den berømte Nebbiolo drue, -eller Chiavennasca som de kalder den på de kanter.

Her i byen San Giacomo di Toglio ligger vinhuset Sandro Fay, der i flere år har været et af områdets absolutte flagskibe. Valtellina strækker sig langs dalfloden Adda, og løber hele vejen op af de stejle bjergsider i det nordlige Lombardiet.

Sandro Fays vinmarker ligger primært i Valgella zonen, samt nogle få hektarer i Zazella. Jordbunden i Valgella zonen i den østlige del af Valtellina er præget af siltholdigt sand, og granit, og er blottet for både ler og kalk i undergrunden. En jordbund der giver elegante, lyse og intense Nebbiolo vine.

Sandro Fay blev grundlagt i 1971, og i dag er det Sandros to børn Marco og Elena der fører familiehuset videre. Marco har studeret ønologi i Trentino og har stået i lære i Barolo. Efter han vendte tilbage til familiegården har hans primære fokus været på husets Superiore vine, med et tydeligt præg af de forskellige jordbundsforhold og eksponeringer i hhv. Valgella og Zazella zonerne.

Udover saftig Rosso, og intens Superiore laver Marco og Elena naturligvis også områdets berømte Sforzato vin. En vin der i har en del tilfælles med Venetos Amaroner. Nebbiolo druerne tørrer delvist gennem 3 måneder og presses derefter, produktionsmetoden hedder appassimento. Vinen bliver i denne proces "tilført" både lidt ekstra alkohol, men også en glycerinagtig viskositet der gør vinen både kraftfuld og fyldig. Dog er Sforzato ofte mere elegant og med et tørrere udtryk end de Corvina baserede Amaroner.

Alle vinene hos Sandro Fay er dyrket økologisk, men uden certificering.

### OMRÅDE

Italien

### APPELLATION

Valgella

### DYRKNING

Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

### JORDBUND

Sand og silt

### DRUER

Nebbiolo

### GÆRING

Ståltank

### TYPE

Let rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens