



Sandro Fay

Sandro Fay, Valtellina Superiore, Il Glicine 2022

Il Glicine vinmarken strækker sig over 1 hektar i 470 m. højde i Sasella zonen. Glicine er det italienske ord for "blåregn" - denne smukke plante slynger sig med sine lange lyseblå blomsterranker sig, til det sand og siltholdige klippemassiv overalt i marken. Nebbiolo druerne fra disse højtliggende marker gennemgår gæring i ståltank, og efterfølgende en lagring på 500 ltr. egetræsfade. Il Glicine er et fremragende eksempel på Nebbiolos feminine og elegante udtryk, som den lave PH i den sand og siltholdige jordbund, transformerer over i vinen.

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 Teglio ligger vinhuset Sandro Fay, der i flere åre 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

Sassella

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Sand, silt

GÆRING

Ståltank

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens