


OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Valgella

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Sand, silt

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Ståltank

TYPE
Medium rødvin

Sandro Fay

# Sandro Fay, Valtellina Superiore, Ca' Morei 2021

Ca'Morei er 2,5 hektar vinmarker placeret på terrasser i Valgella, i 550 meters højde. Det var herfra vinmager Marco Fays bedsteforældre stammede, og huset som hans bedsteforældre havde, ligger midt imellem disse marker. Marcos bedsteforældre hed Morelli, lokalt udtalt Morei til efternavn. Navnet Ca' Morei, betyder derfor Moreis hus. Det er naturligvis huset der er afbilledet på etiketten. Valgella vinen har mere kraft og saft end søstervinen Il Glicine, men har samtidig en elegant og fin Nebbiolo struktur. ***"The Sandro Fay 2021 Valtellina Superiore Valgella Vigna Cà Moréi shows resin and tar, with a solvent-like note that sits alongside eucalyptus and bay leaf. The profile moves between elegance and that unusual chemical edge, giving the wine a distinct personality. I like its soft tannins and lovely mouthfeel, although the expression is rather up front in this vintage, with good length and complexity." 94p***. - Robert Parker.com

## 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 pa? 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 pa? de kanter.
Her i byen San Giacomo di Teglio ligger vinhuset Sandro Fay, der i flere a?r har været et af omra?dets 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 fa? hektarer i Zazella. Jordbunden i Valgella zonen in den østlige del af Valtellina er præget af siltholdigt sand, og granit, og er blottet for ba?de 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 sta?et i lære i Barolo. Efter han vendte tilbage til familie-ga?rden har hans primære fokus været pa? 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 ogsa? omra?dets berømte Sforzato vin. En vin der i har en del tilfælles med Venetos Amaroner. Nebbiolo druerne tørrer delvist gennem 3 ma?neder og presses derefter, produktionsmetoden hedder apassimento. Vinen bliver i denne proces ”tilført” ba?de lidt ekstra alkohol, men ogsa? en glycerinagtig viskositet der gør vinen ba?de 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.