



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Sassella

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Sand, silt

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Ståltank

TYPE
Medium rødvin

Sandro Fay

Sandro Fay, Valtellina Superiore, Valgella Riserva Carteria 2021

Det røde bånd over venstre side af etiketten, indikerer at vi har med en af Sandro Fays mest eftertragtede vine at gøre; Valtellina Superiore Valgella Riserva Carteria. En af hele Valtellinas mest eftertragtede vine. Vinen viser for alvor hvordan Nebbiolo druen kan skabe super elegante og burgundiske vine. Denne vin opfører sig som en Chambolle-Musigny med sarte, næsten skrøbelige røde bærtoner, floral power og knuste mineraler, alt sammen pakket ind i en saftig, silkeblød og intens karakter. Fremragende nebbiolo fortolkning, der trods prisen, er et forrygende vinkøb. Vinen gærer på ståltank og lagrer i 12 mdr. på 30 hl. samt 600 ltr. egetræsfade. Herefter lagrer vinen 18 mdr. på flaske inden frigivelse. **TESTVINDER - Jyllands-Posten** *"Sandro Fay frembringer fascinerende fortolkninger af den eftertragtede nebbiolo-drue fra helt andre jordbundsforhold tættere på alpernes kølige vinde, end dem vi kender fra Barolo i Piemonte. Vin fra Valtellina har typisk et fnuglet, luftigere og mere æterisk væsen. Mindre muskelmasse, men stadig fit and proper og umiskendeligt nebbiolo. Bourgogne møder Barolo, populært sagt. Det gælder også enkeltmarksvinen Carteria, en af Fays topvine, fra primært sandet jord, og den er en fremragende, utrolig ren, kompleks og elegant vin med en underspillet floral, mineralsk frugt. Tilmed tjæret, jordet og let tobakket. Udsøgt balance, flot spil mellem syre og den store tanninstruktur, der klemmer og krammer på overbevisende vis, uden at tørre munden ud. Tanninen smelter bare langsomt forrest i munden, men finalen byder på let jordet frugt og varme krydderier. Store sager for den tålmodige, detaljeorienterede vindrikker. 95 point. - 6 stjerner"* om 2018 Morten Bundgaard, Jyllands-Posten **95p.** Robert Parker.com - om årg 2018

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 familie-gården 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 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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