OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Maremma

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Ler, sandsten

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Ståltank

TYPE
Rosévin

Podere San Cristoforo

San Cristoforo, Pink 2025

"Lækker, cremet og uhyre velstruktureret rosé i funky indpakning, frembragt på Toscanas signaturdrue, den syre- og tanninholdige sangiovese. Det kræver særlig præcision i høst- og kælderarbejdet at få sangiovese til at spille i pink klæder, men det lykkes her i en økologisk version fra marker i Maremma tæt på den toscanske kyst. Den har en charmerende frugtig side iblandet et pirrende mineralsk og kalket strejf. Næsen er givende og åben med noter af fersken, lyse kirsebær, granatæble og pink grapefrugt, flot suppleret af et strejf af talkum og blomster. Munden har både friskhed og en god tyngde. Den hænger utroligt godt sammen. Syren er elegant og moden, og vinen har et godt strukturelt greb. Dertil kommer et herligt vink til både bagegær og weissbier i finalen. En flot vin, der for alvor har noget at byde på i en kulinarisk kontekst. Fire en halv stjerne." 91p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten 100% Sangiovese fra Selceto marken, høstet på en blomsterdag ifølge den biodynamiske kalender. Vinstokkene er blot 16 år gamle, og giver stadig et moderat udbytte. Druerne presses nænsomt og koldgærer på ståltank med den naturlige gær. Vinen gærer i 7 måneder på ståltank med ugentlig battonage fra november til marts. En sprød, frisk og meget elegant Sangiovese rosé, der kun er lavet i 2000 eksemplarer.

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.