OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Maremma

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Ler, sandsten

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Ståltank

TYPE
Rosévin

Podere San Cristoforo

San Cristoforo, Pink 2025

100% Sangiovese fra Selceto marken, høstet 4. september (blomsterdag). Vinstokkene er blot 13 år gamle, og giver stadig et moderat udbytte rent kvantitativt. 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.