

WINE TRADE

Azienda Agricola Ajola Vino Bianco #2

Producent: Azienda Agricola Ajola

Druvsort: En blend av Procanico, Malvasia Toscana & Verdello.

Geografi: Umbrien. Belägen mellan Lazio, Toscana och Umbrien, uppe i bergen mellan Orvieto och Bolsena.

Vitikultur: Vingården ligger i Orvieto, ca 450 möh. Jordmånen här består av vulkanisk jord och sandig lerjord. I genomsnitt 65 åriga rankor. De hämtar inspiration från många olika hållbara jordbrukstraditioner och tillämpar dessa så de praktiskt passar in i deras ekosystem.

Vinifikation: Vinet jäser med den naturliga jästen på ståltank. Skalen ligger med under 3 dagar innan druvorna pressas. Jäser och vilar vidare på samma kärl under 8 mån och buteljeras i juli året efter skörd. Ingenting tillsätts druvmusten och vinerna filtreras inte.

Övrigt: Ajola etablerades av italienaren Jacopo Battista og australiensaren Patricia Nelson. Det är en liten vingård som består av vinrankor och olivlundar, tot 5,5 ha. Vinerna de gör är resultatet av deras ständiga forskning och experimenterande med druvsorter som traditionellt odlas i området. Främst är Trebbiano Toscano, Verdello, Malvasia Toscana, Sangiovese och Aleatico. Deras mål är att lyfta de unika skillnaderna hos druvsorterna.

Varje år producerar vi ett tiotal olika viner: röda, vita och ibland rosé eller mousserande. Olika kärl som: glasfiber, ståltank, fransk ek, italiensk kastanj, lera och betong används för båda jäsning och lagring. Vissa viner är direktpressade, de flesta genomgår en kort maceration med skalen, med eller utan stjälkar, andra jäser med skalen under längre perioder. De gör detta i hopp om att hitta den bästa vägen att göra vin som speglar deras plats på jorden!

