

WINE TRAVE

Azienda Agricola Ajola Bianco Fishing Wine

Producent: Azienda Agricola Ajola

Druvsort: Procanico, Malvasia Toscana, Verdello & Drupeggio.

Geografi: Umbrien. Belägen där Lazio, Toscana och Umbrien möts, uppe i bergen mellan Orvieto och Bolsena, ca 440 möh.

Vitikultur: Vingården ligger i Orvieto. Gamla rankor som växer i sandig blandjord. De hämtar inspiration från många olika hållbara jordbrukstraditioner och tillämpar dessa så de praktiskt passar in i deras ekosystem.

Vinifikation: Druvorna skördas tidigt och pressas direkt, jäser sen med naturlig jäst på neutrala stora fat. Vinet vilar 6 mån och buteljeras i maj 2022. Ingenting tillsätts druvmusten och vinerna filtreras inte.

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

Varje år produceras 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. Detta görs i hopp om att hitta den bästa vägen att göra vin som speglar deras plats på jorden!

