

WINE TRAVE

SRC
Rivaggi Rosso

Producent: SRC

Geografi: Etna

Druvsort: 80 % Nerello Mascalese &
20 % Grenache.

Vitikultur: Gamla rankor växer i en liten vingård på 1,3 ha 1000 möh med samma namn som vinet 'Rivaggi'.

Vinifikation: Druvorna jäser naturligt med skalen under 3 veckor på ståltank. Vilar 13 månader vidare på samma kärl fram till buteljering, utan filtrering och endast en gnutta tillsatt svavel.

Övrigt: I Randazzo på Etnas norrsluttningar hittar vi familjeproducenten SRC. Bokstäverna står för dotter **S**andra, pappa **R**ori & mamma **C**inzia. Här har familjen gjort unika, eleganta viner som uttrycker terroiren sedan 2012. Säger man SRC snabbt på italienska låter det som 'esserci' som i sin tur betyder 'att vara här'. Och det är precis vad de önskar att uttrycka; växtplatsen där de är!

De arbetar ekologiskt (såklart!) och efter en 'hands off approach', både i vingården och källaren. De hjälper endast till när det verkligen finns behov och då bara med naturliga hjälpmedel. Totalt har de ca 12 ha med mestadels gamla rankor och ett flertal druvsorter som Nerello Mascalese, Grenache, Carricante, Coda di Volpe, Insolia & Minella. Vinmarkerna är ofta inhägnade av gamla stenmurar byggda för länge, längesen. Mellan och i vingårdarna växer även olivträd blandat med fruktträd, precis som man hittar många ställen här på Etna. Ja ni hör - som en drömmig plats på jorden.

