

WINE TRADE

Tenuta Saiano Sanzvais

Producent: Tenuta Saiano

Druvsort: 100 % Sangiovese

Geografi: Tenuta Saiano hittar vi i Valmarecchia – där Romagna, Toscana och Marche möter varandra.

Vitikultur: Egendomen ligger ca 400 möh och är omslutat av berg och mycket grönska. Eko-odling med biodynamiska influenser. Druvorna kommer från deras största vingård på ca 2,5 ha med 25 åriga rankor. Jordmånen består av krita och lera.

Vinifikation: Efter skörd pressas druvorna försiktigt och får jäsa under 25 dagar på ståltank. Sen flyttas vinet över på 15 fl cementkar där det vilar vidare under 8 mån. Slutligen lagras det 6 mån på flaska innan vinet släpps till försäljning. 2000 fl tot. 'Sanzvais' är det lokala namnet för Sangiovese.

Övrigt: Egendomen grundades 2003 av familjen Maggiolis som önskade att skapa ett självförsörjande projekt där vinodling ingår som en del i en helhet. Totalt förfogar de över 100 ha där ca hälften består av skog och endast 8 ha är vinodlingar. Familjen driver agriturismo med tillhörande restaurang. Här växer oliv- och fruktträd näst intill deras grönsaksodlingar. Målet är att skapa ett slutet kretslopp helt utan kemisk besprutning eller konstgödning och med stor respekt för naturens mångfald. Att hitta en balans mellan människa, mark och djur. Idag är det Alex Fulvi som är ansvarig vinmakare och detta är hans andra årgång. De har alltid odlat och gjort vinerna ekologiska men det är tack vare Alex att vinerna nu görs helt naturliga. I källaren önskar de att spegla årgången så mycket som möjligt. All jäsning sker med den naturliga jästen och helt utan temperaturkontroll eller filtrering av vinerna samt ingen eller minimal användning av svavel. Etiketterna målas för hand av Olivia Lucchi Maggioli, Alex partner (in wine?).

