

WINE TRASSE

Azienda Agricola KOI Chi Mera

Producent: Azienda Agricola KOI

Geografi: Emilia-Romagna

Druvsort: Mestadels Pignoletto & lite Montuni.

Vitikultur: 40 år gamla stockar planterade i lerig jord. Druvorna skördades tidigt i september.

Vinifikation: Hela klasar pressas direkt. Cirka 5 % av musten samlas upp och förvaras fryst. Övriga 95 % fermenteras med naturlig jäst (18-20 °C). På våren tillsätts juicen (5%) och tappas därefter på flaska för att bli Frizzante. Andra jäsningen sker på flaska. Inga sulfiter eller klarning eller filtrering används.

Övrigt: Vinmakaren bakom, Flavio Restani, hittar vi i Valsamoggia ca en halvtimme med bil rakt västerut från Bologna i Emilia-Romagna. Han började göra bubblor 2018 från olika vingårdar, tot ca 3,5 ha, kring Modena och Bologna. Druvorna till Lambroosklyn kommer från en liten 1 ha vingård med 60-åriga rankor. Här används en gammal traditionell uppbindnings teknik som kallas 'Bellussi' på ca 2 meter. Perfekt för det fuktiga klimatet kring Colli Bolgonese och för att nå full mognad på druvorna. Uppbindningen av rankorna kräver att allt arbete med dem måste göras för hand (över ens huvud). Han arbetar gärna med bio-metoder och sedan andra skörden helt utan svavel!

Flavio döpte sitt vineri till Koi, det japanska namnet för karp. Varför? En äldre släkting hade en sjö där man kunde fiska just karp, plus att han verkligen gillar den japanska kulturen där fisken har hög status.

