

WINE TRASSE

Azienda Agricola KOI Lambroosklyn

Producent: Azienda Agricola KOI

Geografi: Emilia-Romagna

Druvsort: Lambrusco Gasparossa

Vitikultur: 60 år gamla stockar planterade i lerig jord. Druvorna skördas tidig oktober.

Vinifikation: Avstjälkade druvor följt av 3 dagars skalmaceration med naturlig jäst och utan temperaturkontroll. Efter några dagar rackas vinet och jäsningen avslutas vid 18–20 °C. 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. Uppbindingen 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.

