

WINE TRASSE

Camillo Donati Trebiano

Producent: Camillo Donati

Geografi: Emilia-Romagna

Vitikultur: Vinrankorna planterades mellan 1999–2001 i lerjord. Östvända vingårdar ca 250 möh.

Vinifikation: Druvorna skördas för hand. Jäser i ståltank utan temperaturkontroll med den naturliga jästen. Buteljeras när det fortfarande finns socker kvar och jäser klart i flaska. Ingen filtrering eller användning av svavel.

Övrigt: Vi hittar Camillo Donati strax väster om Parma. Här ligger familjegården som etablerades redan 1930 och han är idag 3:e generationen att göra dessa underbara bubblor! Här odlar han mestadels Lambrusco & Malvasia tillsammans med sin fru och deras barn. Allt med ekologiska och biodynamiska metoder. Låga skördeuttag är givet. Camillo jäser både vitt och rött med skalén.

Under 1930-talet planterade Camillos farfar Orlando en liten vingård för familjekonsumtion i Arola, närmare bestämt på en plats som kallas "Groppone" (uppkallad efter platsens stora sluttning). Druvorna som fanns på egendomen var bland annat Barbera, Bonarda, Sangiovese, Lambrusco Maestri, Grasperossa, Malvasia Aromatica di Candia, Sauvignon och Moscato Giallo. Mångfalden betecknar farfar Orlandos stora passion för vinodling, där han ofta pressade alla olika druvor tillsammans och enbart höll de vita druvorna åtskilda från de röda. Hans sätt att odla olika druvsorter har visat sig mycket viktigt för Camillo idag när han väljer rotstockar för att plantera nya vingårdar.

