

Vigneti Tardis Martedì 2018

Producent: Bruno di Conciliis & Jack Lewens

Klassifikation: Indicazione geografica protetta

Druvsort: Anglianicone (en gammal klon av Anglianico med tunnare skal)

Vitikultur: Ekologisk och delvis biodynamisk odling. Rankorna är i snitt 15 år gamla. Jordmånen består av kalksten, schist och quartz.

Vinifikation: Manuell skörd. Relativt kort skalmaceration, druvorna macererar med skalen i 5 dagar. Endast den första juicen används, s.k 'free run juice'. Jäsningen tar fart på ståltank och får sedan vila på jästfällningen under 6 månader innan det hamnar på flaska i april. Endast lite svavel tillsätts vid buteljering.

Övrigt: Vingårdarna på totalt 3,6 ha ligger omgivna av en nästan orörd nationalpark i Kampanien ca en två timmars bilresa från Neapel. Några kanske redan känner till sommelieren Jack Lewens från Londons toppkrogar som också är medägare av den fantastiska krogen Leroy i Shoreditch. Nu spenderar han sin tid mellan Paris, där han bor med sin familj, och Cilento där han gör vin tillsammans med vin goda vän Bruno tillika vinmakare och ägare av vingårdarna. Hans dröm var att göra ett eget vin, men inte bara genom att sätta sitt eget namn på en etikett, utan faktisk vara med att göra vinet själv. 2008 var hans första årgång. 10 år senare 2018 var de redo och kunde släppa sin första serie av viner. Martedì ingår i en serie de kallar för 'La Settimana' som betyder 'veckan' på italienska och martedì är då tisdagsvinet! Det finns med andra ord ett vin för varje veckodag. Detta är lätttryckna, eleganta viner med personlighet från ett område som annars är kända kraftiga varmfruktiga sådana.

