

Love You Bunches Sangiovese

Rødvin / USA / California

Produsent: [Stolpman Vineyards](#)
Årgang: 2023
Land: USA
Distrikt: California
Område: Santa Barbara County
Drue: 100% sangiovese

Veil. pris horeca: 279.94 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 349.9,-
EDP nr. : 4761813
SAP nr. : 9051532
Vinmonopol nr. : 7358901

Innhold:
Syre:5.8
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %



Om produsenten

For rundt 20 år siden oppdaget Thomas Stolpman det han mente at kunne være den beste samlingen med vinmarker i verden. Gjemt blant toppene i Californias Central Coast, beliggende på kalkstein og uhindret tilgang til de kjølige vindene fra Stillehavet, spesielt godt egnet til å dyrke syrah og roussanne. Med et ønske om å bevare naturen jobber Stolpman med biodynamiske prinsipper, «dry farming» og et fast team som kjenner vinmarkene. I dag drives vingården av sønnen Peter og hans kone Jessica.

Det er kalksteinen i Stolpman vinmarker som gjør dem så spesielle, og gir dem friskhet og kompleksitet. Hele vingården er plantet på tre store kalksteinsrygger i Santa Ynez Valley i Santa Barbara County, noe som er en sjeldenhet i California. Men det er ikke bare kalksteinen som gir vinene deres unike karakter. Peter Stolpman mener selv at det er «dry farming» som bidrar til å bringe frem mineraliteten i vinene, ettersom dette har tvunget vinplantene til å utvikle dype røtter, og dermed i dag produserer druemateriale av topp kvalitet.

Stolpman kan med stolthet si at de har kommet dit de er i dag på grunn av sine ansatte. For å sikre seg de beste menneskene har Stolpman i samarbeid med vinmaker Sashi Moorman laget vinen «La Cuadrilla», som skal bidra til læring og vekke en følelse av eierskap hos de ansatte ved at det her er de ansatte som har ansvar for all vitikultur og vinifisering. Stolpman har som mål å lage komplekse og finessepregede viner hvor mineraliteten får skinne og bidra til eleganse. Vinene er spontanfermentert og laget med minimal intervensjon. Rundt 60 prosent av druene er syrah, mens de resterende er ulike Rhône-varianter og noen rariteter.

Vinifikasjon

Spontanfermentert på sement. 3 måneder lagring på neutrale fat etterfulgt av 6 måneder på flaske.

Smaksbeskrivelse

Saftig, frisk, rød frukt, sitrus med en tørr avslutning.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Fisk