

Cappella Santandrea Vernaccia

Produktion & smagsnoter

Druerne fra deres vinmarker håndplukkes og presses straks. Efter en koldfermentering går den naturlige gæringsproces i gang. Koldfermenteringen er med til at bibeholde flere smagsnoter. Senere hviler vinen på bærmens i tre måneder for at give den ekstra fylde. Deres Vernaccia er en frisk vin med elegant syre-niveau og kendetegnet ved en god mineralitet, som inviterer dig til at drikke et glas. Perfekt til aperitiffen, vin passer perfekt til fiskemenuer, vegetarretter og toscanske supper. Den kan kombineres med lyst kød og hvorfor ikke også pizza.

Historie

I dag repræsenterer Flavia og Francesco den fjerde generation af denne familie af lidenskabelige producenter. De fortsætter traditionen og konsoliderer vinproduktionen gennem en omhyggelig styring af jordens mikrobiologiske aktivitet og balance mellem vinstokke med en kompost produceret på stedet. Blandingen er med vegetabilsk materiale (de beskårede vinskud) sammen med organisk materiale (husdyrgødning) produceret af de dyr, de opdrætter. En yderligere integration er tilvejebragt af vegetabilsk gødning (byg, bønner og linser) plantet mellem vinrækkerne.

Flavia arvede huset af sin bedstefar Giovanni – efter dennes død, der fra de allerførste år af hendes liv havde givet hende en lidenskab for jorden og for landbrug. Hun har sammen med sin mand Francesco, der fra hans universitetsdage som arkitektstuderende, har hjulpet Flavias bedstefar med beskæring og høst af druerne. Det var i 2005 de kastede sig ud i arbejdet med at drive ejendommen. De føler begge nødvendigheden af at forbedre deres viden om både vinproduktion og økologi.

Druen Vernaccia er plantet på bjergskrånninger med en vis hældning og jord med en sandstruktur, såvel som havfossiler. Markerne med mere ler, ses i stedet mere med de røde druesorter som Ciliegliolo, Colorino, Sangiovese og en smule Merlot.

Francesco husker klart husets vindyrkningsmæssige mål, der kan genoptages i den lukkede cyklus og den maksimale pleje af rodsystemet til vinstokkene, den sande garanti for vinstokkernes levetid og druerens kvalitet.

Den beskedne størrelse på vinmarkerne (20 acres eller 8 ha) sammen med respekten for jorden og parrets ekspertise, gør det muligt at plukke afgrøderne fuldstændigt manuelt og få druer af fremragende kvalitet.

Region: San Gimignano - Siena – Toscana.

Druer: 100% vernaccia di San Gimignano.

Jord: Sand med fossiler.

Dyrkning: Økologisk landbrug.

