

CASEO PINOT NERO

Druva: 100% pinot nero

Ursprung: Italien, Lombardiet

Årgång: 2013

Alkoholhalt: 13.5%

Restsocker: 4,90 g/l

Syra: 5,10 g/l

(750ml)

Antal flaskor/kolli: 12

Karaktär: Klar rubinröd färg. Doften är elegant och intensivt fruktig med inslag av röda bär, körsbär, jordgubb samt lakrits, peppar och en viss kryddighet. Smaken är medelfyllig, välbalanserad med sammetslena tanniner samt ett långt avslut.

Serveras med fördel: rätter av nötkött, vilt eller lagrade ostar.

Serveringstemperatur: Serveras vid 16-18° C

Vingård: Tenuta Caseo i Oltrepò Pavese i Lombardiet, ca 120 hektar. Vingården heter Pernice Rossa.

Jordmån/terroir: Kalksten/kritjord

Antal vinstockar per hektar: 5500

Altitud: 400 m.ö.h.

Skördemetod: Handplockning

Avkastning: 7 hl/ha

Lagringssätt/Vinmakarmetod: Maceration sker i temperaturkontrollerade tankar (26° C). Vinet jäser och lagras därefter på ekfat som är 35 hl i 12 månader.

Lagringspotential: Kan avnjutas nu men kan även lagras 2-3 år.

Typ av odling: Traditionell odling

Tenuta Caseo är det senaste tillskottet i Tommasi Family Estate's portfölj och ligger i Oltrepò Pavese i Lombardiet, en timme söder från Milano. Oltrepò Pavese har lång bakgrund av äldre och anrika härstamningar från området, där flera aristokrater bodde med sina familjer och efterlämnade sina slott och stora villor i arv, vackert omringade bland de stora vinfälten.

Om producenten:

Tommasi Family Estates(<http://www.tommasiwine.it/>)

Tommasi är berättelsen om en italiensk familj med stor kärlek till vin och gästfrihet. En berättelse om fyra generationer, där alla satt sina egna speciella avtryck i de bästa av Italiens jordmåner och med stor passion alltid eftersträvar bästa möjliga kvalitet.

Familjen Tommasi har varit vinodlare i över 100 år, ända sedan 1902, då Giacomo Battista Tommasi köpte sin första lilla vingård i Valpolicella Classico. I fyra generationer har familjen fortsatt med vinodlandet i Giacomos spår, med innovativa beslut, utan att för den sakens skull göra avsteg från den grundläggande respekten för den speciella jordmånen, traditioner och seder. Att följa med i utvecklingen, ha stor respekt för miljön och en alltid hålla högsta kvalitet på slutprodukten har gjort att Tommasi blivit en ledande producent av italienska viner. Tommasi betyder bokstavligen "styrkan i familjen".

Tommasi Family Estates representerar familjens stora projekt, där målet alltid har varit att producera utmärkta viner i några av de mest ansedda italienska vinområdena. Sedan 1997 är det den fjärde generationen som nu vidareutvecklar företaget genom att välja ut högkvalitativa odlingsområden utanför Valpolicella Classicos gränser. Tommasis egendomar omfattar idag totalt över 550 hektar i Italiens fyra bästa vinregioner:

- Tommasi Viticoltori, Verona – Veneto
- Tenuta Caseo, Oltrepò Pavese – Lombardiet





- *Podere Casisano, Montalcino – Toscana*
- *Poggio al Tufo, Maremma – Toscana*
- *Masseria Surani, Manduria – Apulien*

Tommasi Viticoltori, Verona - Veneto

Tommasi Viticoltori ligger den lilla byn Pedemonte, i hjärtat av Valpolicella Classicoregionen. Från starten år 1902 då farfar Giacomo Tommasi köpte sin första lilla vingård, har företaget haft en stadig tillväxt över över årtiondena och omfattar idag totalt 205 hektar vingårdar. 105 av dessa ligger i regionen Valpolicella Classico, med de berömda kullarna La Groletta, Conca d'Oro och Ca' Florian, och resterande 100 hektar i Veronas DOC- regioner.

Tommasis framgångsrika produktion av viner beror till stor del på att man använder sig av inhemska druvor och traditionella framställningsmetoder. Tradition, passion och stor respekt för den odlade jorden har alltid varit de tre grundstenarna som guidat familjen Tommasi på vägen till att bli en ledande producent av kvalitetsviner.

Vinkällaren är vingårdens och vineriets hjärta, fylld av stora fat av slavonsk ek, något som är kännetecknande för Tommasi stil, både avseende vinmakningstraditionen och den elegans och uttryck som återfinns i varje vin. Appassimento är en unik framställningsmetod från Valpolicella Classico och har alltid karaktäriserat kvalitetsviner härifrån, viner som Amarone, Ripasso och Recioto. Denna välbevarade gamla tradition innebär att man torkar de bästa druvorna i 100 dagar på träställningar, som på italienska kallas "Arele" eller "Graticcio".

Tommasi är inte bara vin utan också gästfrihet. Familjen har alltid varit inriktad på att kombinera vinvärlden med upplevelsen av territoriet och att välkomna människor som om de vore hemma. Det är därför du är mer än välkommen till Villa Quaranta i Valpolicella, en charmig venetiansk villa utrustad med fullständiga faciliteter (restaurang, spa, mötescenter), Hotel Albergo Mazzanti och Caffè Dante Restaurant i hjärtat av Verona centrum.

Tenuta Caseo, Oltrepò Pavese - Lombardiet

Egendomen Tenuta Caseo ligger i Oltrepò Pavese i Lombardiet, ett landområde av ädelt ursprung där vineriet legat ända sedan 1200-talet. Omringat av mjuka kullar, med vackra vingårdar, är Caseo den perfekta platsen för att odla pinot nero, den italienska benämningen för druvan pinot noir. Egendomen täcker en yta av 120 hektar, där 90 hektar är vingårdar och resterande 30 hektar består av natur- och jaktmarker. Vingården Caseo har ett unikt läge med sydvästlig sol och en lerrik jordmån – perfekt för att framställa eleganta, fina och ursprungstypiska pinot-viner och muscat-viner.

Fattoria Casisano, Montalcino - Toscana

Podere Casisano är ett fantastiskt naturområde i de södra delarna av Montalcino, Toscana. Domänen innefattar 53 hektar, varav 22 är vingårdar, 8 är olivodlingar och resterande del täckt av gamla urskogar. Podere Casisano är den perfekta kombinationen av Montalcino-områdets gedigna vinmakartradition och familjen Tommasis traditionella framställningsmetoder.

I området består jordmånen mestadels av Galestro, en typisk stentyp för området. Galestro är ett magert skifferhaltigt skikt bestående av sand, grus och lera. Det speciella mikroklimatet med regnskurar på våren och på sena hösten ger sangiovese-druvorna den ultimata mognaden och bidrar till dess unika smak.

Poggio al Tufo, Maremma - Toscana

Poggio al Tufo i södra Toscana var den allra första egendomen som familjen Tommasi köpte utanför Valpolicella Classico, året var 1997. Det var här familjen Tommasi startade sitt stora ambitiösa projekt "Tommasi Family Estate". Poggio al Tufo ligger i Pitigliano, i provinsen Grosseto, som är en betydelsefull etruskisk plats i hjärtat av Maremma i Toscana. Egendomen består av 170 hektar vingårdar på vulkanisk jord, belägna 350 meter över havet. Efter en grundlig jord- och klimatanalys, omplanterades hela egendomen med utvalda kloner av både traditionella och internationella druvor. Tenuta Rompicollo omfattar även ett lantligt, mysigt boende av typen "agriturismo".

Idag omfattar Poggio al Tufo 3 egendomar: Tenuta Rompicollo i Pitigliano - 66 hektar, Tenuta Doganella - 24 hektar (ekologisk vinodling) och Tenuta Albore i Scansano, med 80 hektar vingårdar.

Masseria Surani, Manduria - Apulien

Masseria Surani är ett bevis på Tommasis passion för vin och deras strävan att upptäcka och arbeta med det allra bästa italienska vinerna. Masseria Surani är den andra egendomen som familjen Tommasi köpt upp utanför Valpolicella Classico. Manduria i Apulien är en region fylld av historia och kultur och här har vinodling existerat så långt tillbaka som till de gamla grekiska bosättningarna, Magna Graecia. Hjärtat av egendomen Masseria Surani är själva mangårdsbyggnaden från tidigt 1800-tal, som på italienska kallas för "Masseria". Den är vackert belägen under en klarblå himmel och värms upp av den heta solen. De omkringliggande vingårdarna runt Masseria Surani sträcker sig så lång ögat kan nå. Här odlas 55 hektar enligt gällande principer för ekologisk vinodling, med grundfilosofin att producera goda viner och utveckla produktionen av ursprungliga druvsorter,



som Primitivo, Negroamaro och Fiano för att ta hänsyn till naturens resurser och den biologiska mångfalden.

Tommasis filosofi är att producera kvalitetsviner som representerar Italien på olika marknader i världen. Viner som bevarar våra naturresurser och främjar den biologiska mångfalden. Tommasi Naturae är den naturliga vägen som Tommasi valt av respekt och omsorg för miljön och familjen. Tommasi Naturae handlar om utsökta viner, friska naturliga vingårdar och välmående vingårdsarbetare, något som är en förutsättning för att kunna framställa äkta bra viner. Tommasi har en stark övertygelse på att ekologiska druvor faktiskt kan ge godare viner. Med Tommasi Naturae får du nu möjlighet att prova på Tommasis engagemang för spännande naturliga viner med stor smak, viner som Tommasi är övertygade om är bland de bästa viner du upplevt.

