

Aurora – Poggerino

Producent: Poggerino

Område: Radda in Chianti

Dyrkning: Økologisk & biodynamisk

Appellation: Toscana Rosé (IGT)

Land: Italien

Druer: Sangiovese

Jordbund: Veldrænet mineralrig med galestro (skifer)



Efter omhyggelig sortering og manuel klipning i vinmarkerne, afstilkes druerne hvorefter der presses.

Halvdelen af druerne høstes i den sidste uge af august/første uge i september og den anden halvdel høstes i de 10 sidste dage i september/første uge i oktober.

Den første høst er en sen grønlig høst. Den alkoholiske gæring begynder uden tilsætning af gær og fortsætter ved 13°/15°C. Den anden høst er en saignée som laves samme dag som den høstes. Herefter blandes begge høste og fermentationen fortsætter ved 13°/15°C.

Aurora er en rigtig sommer rosé lavet på sangiovese. Rosé vinen fremstår frisk og frugtig og med en behagelig dybde.

Om producenten

Poggerino er en lille økologisk og biodynamisk vingård beliggende i Radda in Chianti i Toscana. Det er et af de køligste Chianti Classico områder, vinene fra Poggerino har derfor en klassisk Radda-friskhed.

Poggerinos 12 hektar vinmarker ligger på sydvestlige skråninger i 400-500 meters højde. Jordbunden på gårdens terroir er enormt veldrænende og mineralholdig grundet den lokale "galestro" jordbund, en type skifer der kendetegner visse områder i Toscana. Jordbunden danner perfekte betingelser for dyrkning af Sangiovese, der sikrer balance mellem frugt og tanniner. Sangiovese dyrkes på 11 af gårdens 12 hektarer, og med omkring 20 forskellige kloner af Sangiovese, som alle er med til at give forskellige nuancer af Sangiovese. De ældste vinstokke er plantet omkring 1973 og bliver brugt til deres Riserva. Den sidste hektar er plantet til med Merlot, som bliver anvendt til Primamateria.

Alt bliver dyrket med respekt for, og i harmoni med naturen og miljøet. Det har ikke været et nemt valg, men som de siger "bestemt det rigtige". Der udbringes ingen sprøjtemidler eller kunstgødning.