



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Filo di Arianna Lugana DOC 2014

PRODUCENT:	Tenuta Rovaglia	DRUVA:	Turbiana (AKA Trebiano) di Lugana
HEMSIDA:	www.tenutarovaglia.it	ALKOHOL:	13.5 %
OMRÅDE:	Lugana DOC, Veneto, Italien	SOCKER:	5.9/l
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	14 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: En stor elegant, ren fruktighet som kombineras med inslag av rostad mandel samt lätt rökiga aromer

SMAK: Ett elegant, välstrukturerat vin med fyllighet, elegans samt frisk fruktsyra.

VINIFIERING: Druvorna kommer från rankor som växer på leriga sluttningar på södra sidan av Gardasjön. Här är ett mikroklimat nära vattnet med fuktiga morgnar och soliga dagar samt årstidskiftningar i temperatur vilket bidrar till mognaden och smaken på druvorna. Jordmånen består av lera och den är dessutom rik på mineralsalter. Den manuella skörden sker i slutet av oktober och en vecka in i november månad, en sen skörd detta år.

LAGRING: Druvorna pressas varsamt, där endast 50 % av druvmusten pressas ut. Den får sedan jäsa och lagras i 30 liters ekfat i 12-14 månader. I februari månad året därpå buteljeras vinet och det säljs först efter 2 månaders vila i butelj.

OM PRODUCENTEN

På 30-talet grundade den schweiziske textilhandlaren Federico Zweifel denna vingård för att producera vin till husbehov. Under 60-talet utvecklades produktionen av sonen Giusto. På 1980-talet tog en ny generation över. Målet var att modernisera samt att man ville bli en vingård som producerade högkvalitativa viner. Giustos svärson Giovanni Felice Azzone utvecklade en mer grundlig vetenskaplig forskning kring vinframställningen. Giustos dotter Annarosa Zweifel har ägnat år av forskning kring gårdens historia. Deras döttrar Sara, Vanessa och Babetli driver idag familjetraditionerna vidare.