

INFO

Vinens Navn: Il Vino di Pico

Producent: Nicolò Grippaldi

Område/Land: Etna, Sicilien, Italien

Drue(r): Afh. Af årgang typisk Nero d'Avola (50-80%), Nerello Mascalese (20-50%)

Vinfremstilling: Præmacerationen i to dage. Alkoholisk spontan gæring og efterflg. malolaktisk spontangæring i 2 mdr. på 25hl cementtanke og lagring i 3 mdr. på 10hl ståltanke inden flaskning.

Jordbundsforhold: Primært sand iblandet ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 14-15%

Producentens web: ilbiodinamico.com

Yderligere information:

Nicolò Grippaldi er et navn, der først nu er ved at blive introduceret i vines verden ligesom hans hjemprovins Enna, som ligger midt på Sicilien. Det skyldes, at der i hele provinsen Enna ikke har været nogen seriøs vinproduktion siden vinlus udryddede alle regionens vinmarker.

Efter at have gået i skole i Firenze, studeret litteratur og filosofi og forelsket sig i vin og biodynamisk landbrug i Toscana, traf Nicolò det valg at vende tilbage til sin hjemby Gagliano Castelferrato og den forladte jord, som han arvede fra sin oldefar.

I 2015 plantede Nicolò beskedne 2,63 hektar vinmarker, 1,33 ha Nerello Mascalese og 1,30 ha Nero d'Avola, på samme sted som hans oldefar 100 år tidligere også havde en lille vingård.

Nicolòs vinmarker ligger 650-700 meter over havets overflade og nyder godt af daglige temperaturforskelle. Der gøres ikke brug af kunstvanding, og driften er biodynamisk. Tilgangen i kælderen er naturlig og minimalistisk, idet der kun anvendes minimale mængder svovl og udelukkende anvendes lokale gærtyper til spontan gæring. Nicolò undgår brugen af egetræ og foretrækker kar lavet af beton og rustfrit stål til gæring og lagring.

