

# INFO

Vinens Navn: Colli Albani Superiore

Producent: Fontana di Papa

Område/Land: Lazio/Italien

Drue(r): Malvasia, Trebbiano og Bellone

Vinfremstilling: Fra vinstokke beliggende 200 m.o.h. Efter knusning og presning af druerne gærer mosten på ståltanke og en kort tid på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Vulkanske aflejringer med et højt indhold af kalium.

Ha. udbytte:

Alkohol: 12%

Producentens web: fontanadipapa.it

## Yderligere information:

Vinkooperativet har sine rødder i historien, idet navnet refererer til et springvand bygget på foranledning af Pope Innocent XII i slutningen af det femtende århundrede, for at rejsende kunne få sig en forfriskning.

Vinkooperativet Fontana di Papa blev i 1959 grundlagt af omkring 150 små og mellemstore producenter i Colline Romane (også kendt som Castelli Romani), der samarbejder om at producere gode vine på deres 400 hektar vinmarker, som omfatter følgende DOC'er: "Roma", "Colli Albani", "Castelli Romani", "Frascati"

Området er af vulkansk natur - skabt af vulkanen Lazos sammenbrud for nogle hundredetusinder år siden.

Der laves vin på bl.a. Malvasia, Trebbiano, Sangiovese, Merlot og Montepulciano, og det årlige udbytte i kooperativet er ca. 100.000 hl, hvilket resulterer i en produktion på ca. 6,5 millioner flasker, som sælges på såvel hjemme som verdensmarkedet.

