

INFO

Vinens Navn: Latour a Civitella

Producent: Sergio Mottura

Område/Land: Civitella/Lazio/Italien

Drue(r): Grechetto (100%)

Vinfremstilling: Organisk dyrkning, manuel høst, efter presning gærer vinen ved 18-20 grader, efterflg. lagring i 9 måneder på barriques sur-lie og 6 mdr. på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Primært ler iblandet kalksten og vulkanske aflejringer.

Ha. udbytte:

Alkohol: 14%

Producentens web: sergiomottura.com

Yderligere information:

Ejendommen har tilhørt familien Mottura siden 1933 og i begyndelsen af 1960'erne gennemgik den en dramatisk modernisering. I betragtning af at der al tid har stået vinstokke i den vulkanske jord på de let skrånende bakker, blev det besluttet, at områdets tradition for vinavl var nøglen til optimal udnyttelse af alt, hvad jorden har at tilbyde.

På det tidspunkt voksede de gamle vinstokke stadig ved hjælp af et system, der var arvet fra etruskerne - højt over jorden - opbundet på støttende træer. Sergio Mottura erstattede dette gamle system med moderne vinmarker, der nu dækker 36 hektar.

Man har valgt at fokusere på druer som altid har været dyrket i området. Særlige kloner er blevet udvalgt ud fra deres kvalitet og modstandsdygtighed overfor sygdom – hvilket er særligt vigtigt, eftersom Sergio Motturas vine dyrkes 100% økologisk. Sergio Mottura er af Gambero Rosso blevet udnævnt til den vinproducent i verden, der laver de bedste vine på druen Grechetto.

