

UMBRIEN OCH DESS DRUVOR

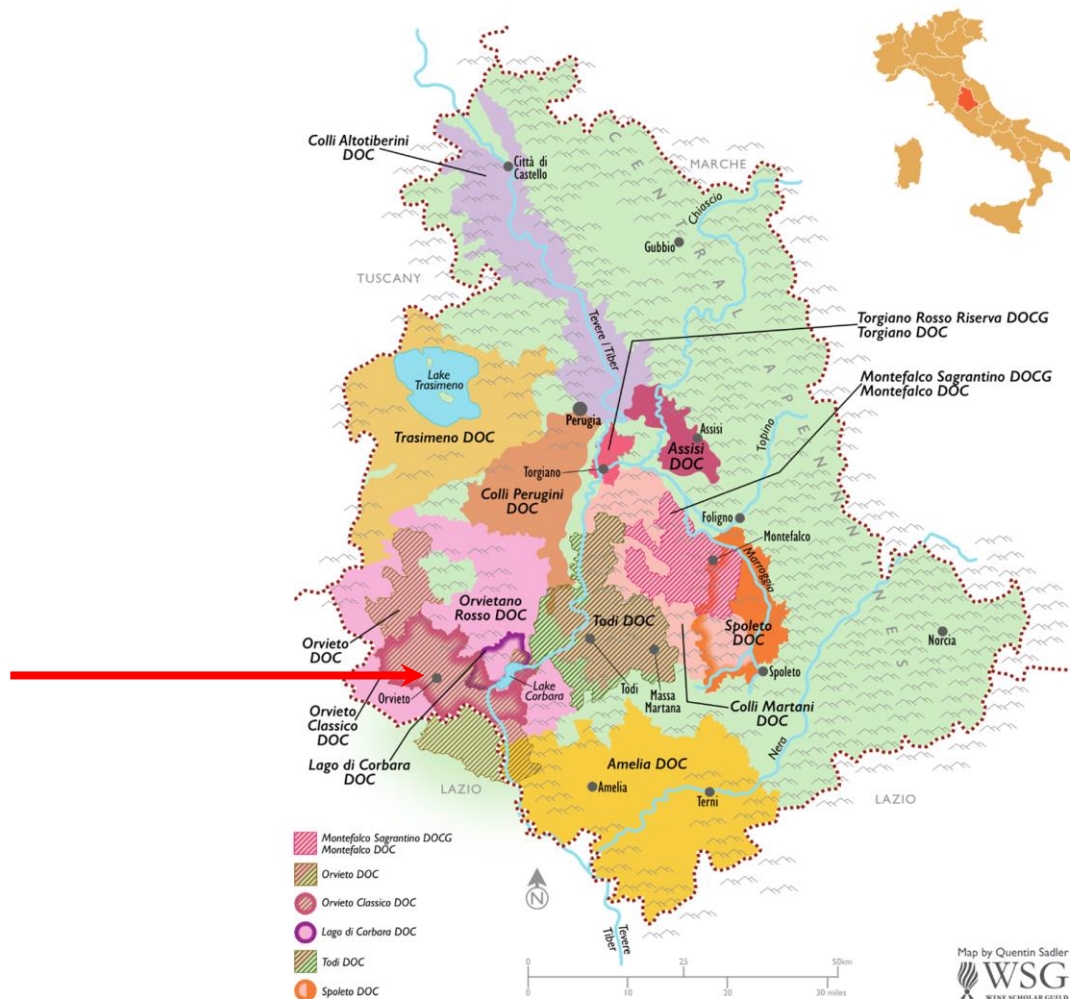
Umbri Import





TOSKANAS LILLASYSTER

- C:a 8 500 km²
- C:a 850 000 invånare
- 13 000 hektar vinfält / 650 000 hektoliter
- 2 DOCG / 13 DOC
- Största druvorna:
 - Sangiovese (22%)
 - Trebbiano Toscana (17%)
 - Grechetto (13%)
- 3 unika druvor:
 - Grechetto (13%)
 - Sagrantino (~7%)
 - Trebbiano Spoletino (~0.5%)





DECUGNANO DEI BARBI, ORVIETO

- Orvieto Classico
- Mikroklimat norr om Lago Corbara
- Grundat 1973 av Claudio Barbi, drivs idag av sonen Enzo Barbi
- Första vinerna 1978 inklusive Umbriens först Metodo Classico
- Första vinet på ädelröta i Umbrien (1981)
- ~350 meter över havet
- Sandjord
- ~30 hektar



FRAMMENTO, 2024 ORVIETO CLASSICO DOC

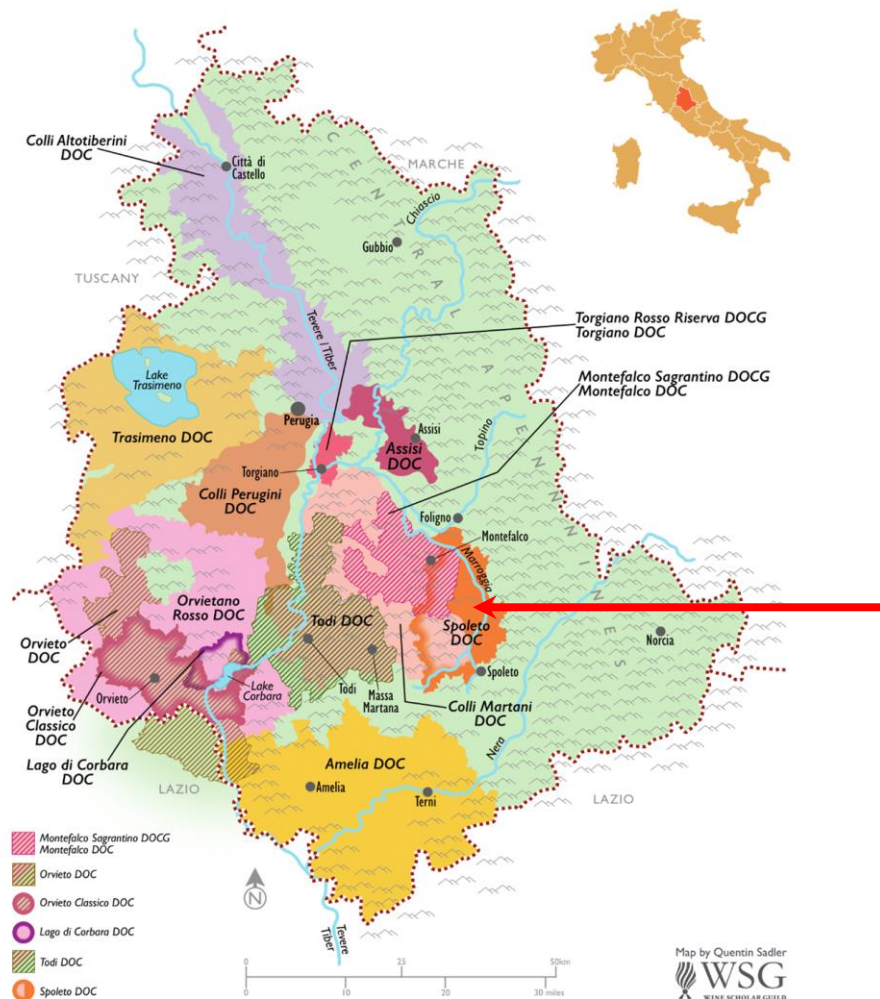
- Orvieto Classico:
 - 50% Grechetto
 - 20% Vermentino
 - 20% Sauvignon Blanc
 - 10% Procanico (Trebbiano Toscana)
- Plockas på natten augusti / september
- Jäst i ståltank, 14 grader C, ~10 dagar
- Kort vila i ståltank
- Kort vila på flaska
- 12.5%
- 195 kr / flaska



MARE ANTICO, 2023 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC

- Orvieto Classico Superiore:
 - 55% Grechetto
 - 20% Vermentino
 - 20% Chardonnay
 - 5% Procanico (Trebiano Toscana)
- Handplockade, utvalda druvor
- Jäst i ståltank, separerade druvor
 - ~5% i franska fat (barrique) med malolaktisk jäsning
- Kort vila i ståltank
- Ett år på flaska
- 13%
- 257 kr / flaska

Wine Scholar Guild





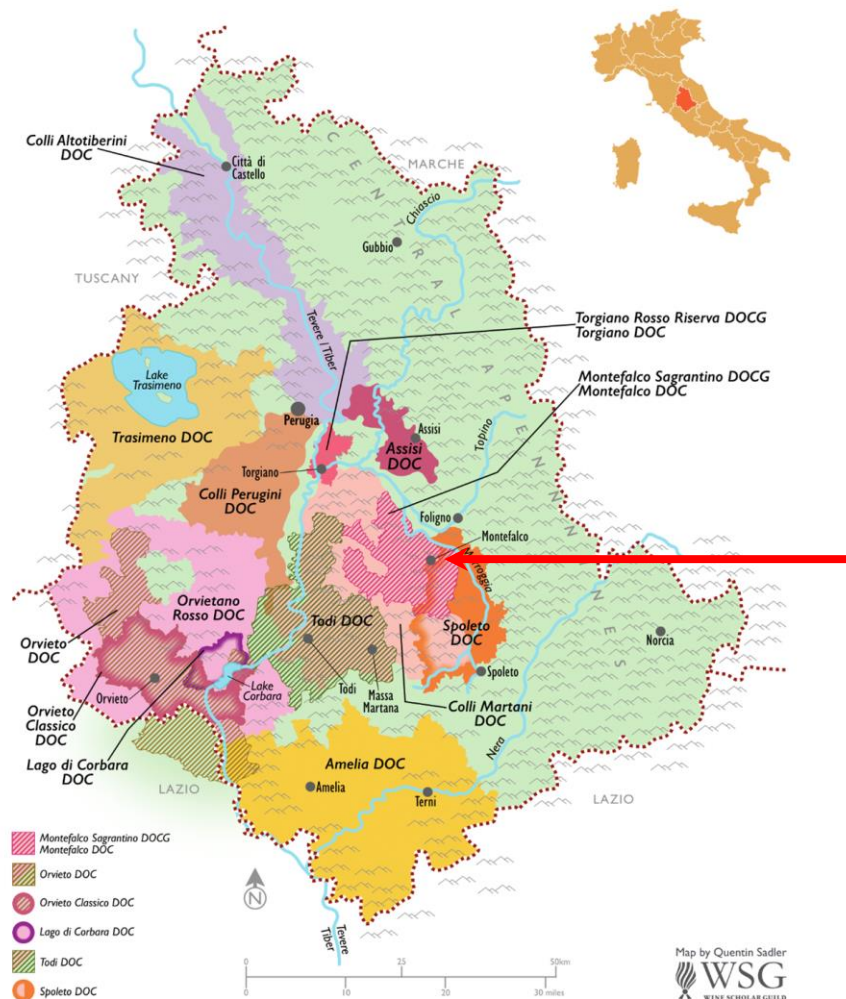
LE THADEE, MONTEFALCO

- Spoleto och Montefalco DOC
- Grundat av far och dotter, Gianfranco och Alisia Natali på 2010-talet
- Utspridda vinfält, 200-350 möh
- Äger pre-phylloxera-plantor (!)
- ~6 hektar



FIOJA, 2022 SPOLETO DOC

- 100% Trebbiano Spoletino
- Handlopckade, utvalda druvor
- Plockas i början på oktober
- 18-24 timmar urlakning med hela bär
- Kalljäsning i stål
- Lagrad i ståltank *sur lies* med *bâtonnage*, därefter fransk ek - totalt 7 månader
- 4 månader på flaska
- 13%
- 266 kr / flaska





ADANTI, MONTEFALCO

- Montefalco DOC
- Grundat av Domenico Adanti 1972
- Vinmakaren Alvaro Palini anslöt 1977
- Drivs av dottern Daniela Adanti
- ~30 hektar, på 2 fält:
 - Arquata, 250 möh, kalksten och lera
 - Colcimino, 360 möh, sand och lera



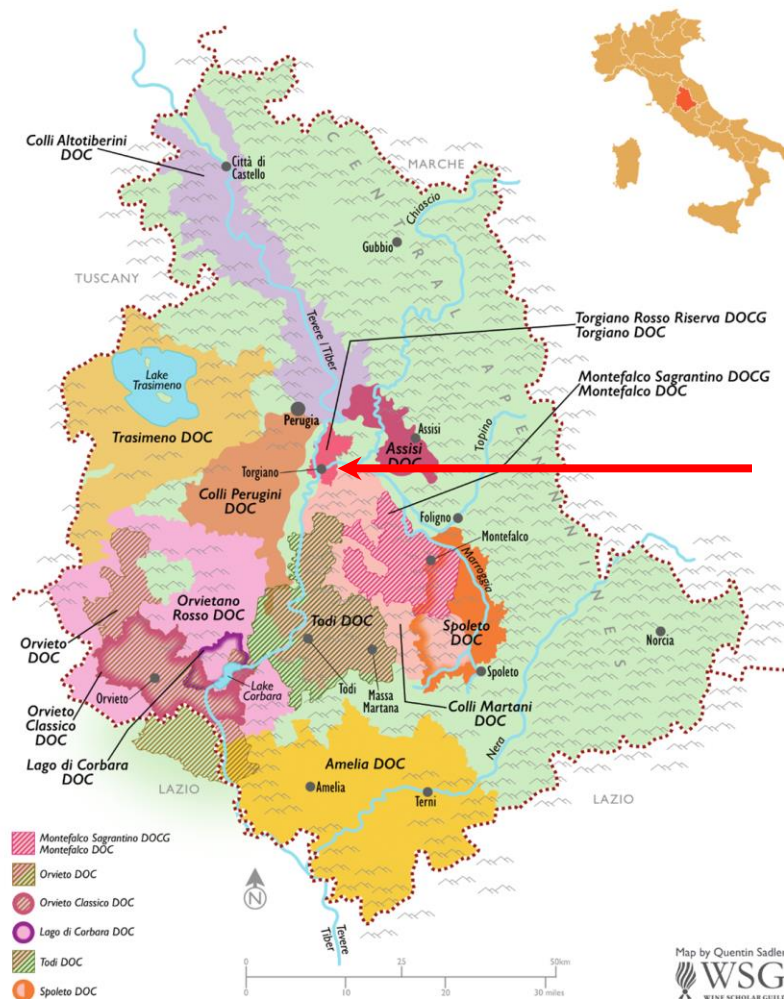
MONTEFALCO ROSSO, 2022 MONTEFALCO ROSSO DOC

- Montefalco Rosso:
 - Sangiovese (70%)
 - Sagrantino (15%)
 - Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (15%)
- Handplockade druvor och separat jäsning
- Jäsning i ståltank, ~28C
- Urlakning i 14 dagar with *rimontaggi* och *delestaggio*
- Lagrat på slovensk ek (tonneaux) i 12 månader
- Flasklagrat i ~6 månader
- 14.5%
- 234 kr / flaska



CARLO RE, 2019 MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

- 100% Sagrantino
- Första release 2018
- Druvorna plockade i oktober
- Jäst i ståltank och terracotta, 10-18 dagar, med *rimontaggio* och *follatura*
- Åldrad i fransk ek, i en blandning av rostningsgrad 18 månader, med *bâttonage*, sedan ståltank i 6 månader
- Flaskåldrad 4+ månader
- 15.5%
- 365 kr / flaska





TENUTE BALDO, TORGIANO

- Torgiano DOC
- Drivs av Mattia Cassini
- Grundades 2019
 - Mattia samlade ihop familjens gårdar och vinfält
- Vingårdar:
 - Montefalco, 20 hektar, 250-320 möh
 - Torgiano, 40 hektar, 300 möh
- 1 av 4 producenter som gör Torgiano Rosso Riserva DOCG



SPIRITO DELLA VITE, 2019 TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG

- Torgiano Rosso Riserva
 - Sangiovese 70%
 - Cabernet Sauvignon 15%
 - Merlot 15%
- Handplockade druvor, och *doppia cernita*
- Jäsning i ståltank
- Urlakning i 25 dagar, med *delestaggio*
- Malolaktisk jäsning
- Åldrat i fransk ek (barrique) i 24 månader *sur lies* följt av kort vila i ståltank
- Flasklagrad i 12 månader
- 15%
- 294 kr / flaska

Systembolaget



TACK!

Umbri Import





AURAVITAE, 2022 TORGIANO ROSSO DOC

- Torgiano Rosso:
 - Sangiovese (60%)
 - Merlot (20%)
 - Cabernet Sauvignon (20%)
- Handplockade druvor
- Spontajäsning
- Urlakning i 15 dagar
- Lagrat på fransk ek (barrique) i 6 månader
- Flasklagrat i ~6 månader
- 14.5%
- 194 kr / flaska