



VINLÅDA VI – NATURVIN FRÅN LAMMIDIA

ARTIKELNR: 728 44 09

Barndomsvännerna Marco och Davide driver tillsammans vingården Lammidia som ligger i Abruzzo. Namnet kommer från det dialektala uttrycket "La'mmida" som betyder ungefär svartsjuka eller det onda ögat. Enligt folktron kan man bli kvitt "La'mmida" genom en besvärjelse.

När Davide och Marcos första vin inte ville jäsa fick man hjälp av Nonna Antonio, efter vilkens ritual jäsningsen satte igång efter ett par minuter. Sedan dess får man hjälp av Nonna Antonia inför varje skörd.

De unga vinmakarna arbetar enligt mottot: "100% uve e basta" – "100% druva det räcker".



De jobbar helt naturligt i så väl gård som källare. Vilket innebär att vinerna är levande och kan upplevas grumliga.

Vinodlingarna, som tillhör en gammal släktgård, ligger på 700 meters höjd med utsikt över adriatiska havet.

I gårdens gamla stall experimenterar Marco och Davide med bland annat am-

foror, cementtankar och "maceration carbonique" (en vinifieringsmetod där man låter hela druvor jäsa vilket ger en syrefattig miljö).

På kort tid har Lammidias viner blivit mycket eftertraktade av naturvinsentusiaster runt hela världen och vi är mycket stolta över att vi får jobba med dem. Skål!



Bianchetto

TREBBIANO

Druvorna avstjälkas, krossas och får en natts skalkontakt innan skalens avlägsnas från druvmusten. Vinet utvecklas på glasfiber och ståltunnor. Ett friskt vin, med smak av päron, citron, limeskal och mineral. Utmärkt till grillad tonfisk, lax eller skaldjur.

Frekt

PECORINO

Hela druvor får jäsa i två veckor innan de pressas. Vinet lagras sedan på betongfat. Smak av gula plommon, päron, krusbär, mandel och limeskal. Ett vin utmärkt till getost, grillade grönsaker som t ex helbakad blomkål eller smörbakad rotselleri.

Crick

MONTEPULCIANO

Ett bubbligt vin som görs genom att man vid buteljering tillsätter druvmust i vanlig rosé. Vinet börjar då att jäsa på flaska. Crick påminner med sin körsbärsmak och höga syra om det belgiska körsbärsölet Kriek lambic. Utsökt till sallader och grillade fläskkotletter.

Rosh

93% MONTEPULCIANO

7% TREBBIANO

Hälften av druvorna får jäsa hela och andra hälften avstjälkas och krossas. Efter jäsningsen tillsätts Trebbiano för att balansera upp fruktigheten. Det perfekta vinet till grillat lamm eller pasta med salsiccia. Eller varför inte till en bättre pizza?