

Giulio Armani har i flere tiår vært vinmaker på La Stoppa, i Colli Piacentini helt vest i Emilia Romagna. I det samme området har han sitt eget hjertebarn: Denavolo. Hans prosjekt er ueikete og friske oransjeviner ? skallmasererte hvitviner ? fra høytliggende vinmarker.

Enn så lenge skaffer han seg druer fra eldre vinstokker i vinmarken han leier, mens han venter på at hans egne planter modnes. Jordsmonnet er kalkholdig, og klimaet er varmt og tørt, men i 500 meters høyde er temperaturforskjellen mellom natt og dag stor, og vinene blir mineralske og friske. Den øvre delen, som går til vinen Dinavolo, gis lengre skallmaserasjon, og får større dybde og kompleksitet, mens den nedre delen, Dinavolino, med kortere skallmaserasjon, blir til en saftigere, friskere og yngre vin. Økologisk dyrking. Manuell innhøsting. Etter avstilkning og knusing av druene er vinifikasjonen som for en rødvin. Det brukes kun naturlig gjær, ingen enzymer tilsettes og svovlingen er svært forsiktig. Lang maserasjon på ståltank. Ingen klaring eller filtrering.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
UTGÅTT Dinavolo Vintage -	kr. 353,40	8006483		
UTGÅTT Catavela - Lys strågul. Frisk, krydret duft av norske epler, litt eplehage, blomster, fersken og mandarin. Saftig og frisk i munnen, delikate tanniner, god konsentrasjon og lang, tørr avslutning.	kr. 233,30	9862801	2643419	