

PRODUKTBLAD

LOTIMA VERMOUTH ROSSO



VINTYP: VERMOUTH
FÖRSLUTNING: GLASKORK
ALK.HALT: 16 % VOL.
JORDBRUK: HÅLLBART
DRUVOR: BLEND AV SOLARIS OCH MUSCARIS

OM VINIFIERINGEN

Med en vinbas på Muscaris och Solaris, som har förstärkts med druvspirit, för att sedan macereras med kryddor från vår kulinariska trädgård.

Vinet har därefter fått lagras i 5 månader på mediumrostade, små ekfat för att slutligen sötas med karamell enligt traditionen för Vermouth Rosso.

Resultatet är en kryddig aperitif med karaktärsfull beska, söt karamell och balanserad syra med inslag av kanel, örter och citrus.

OM VINGÅRDEN

Vi odlar svampresistenta druvor på 2 olika lägen med totalt 10.5 ha, dels kalkrik lerjord i Allerum, strax norr om Helsingborg och dels i sand vid Segelstorps strand på Bjärehalvön. Både Öresund och Skälderviken tempererar våra vingårdar vilket gör det möjligt för oss att odla vin på norra breddgrader. Druvsorterna knoppar något senare, efter frostrisken är över och skörd sker alla år i oktober. I vingården arbetar vi maskinellt med ogräs och inga kemiska växtskyddsmedel sprutas på plantorna. Mellan raderna har vi sått blodklöver och vitklöver, dels för att gynna pollinerarna, dels för att fixera kvävet.

Som gödsel till vinplantorna sprider vi ett par hundra ton hästgödsel varje vår, som hämtas på en gård i Hyllinge. Vi lägger mycket tid och engagemang i vingården, hoppas det smakar!

OM OSS

Efter en resa till Toscana 2010 ville vi skapa vår dröm här hemma på vår gård i Allerum. 2016 planterade vi 4 ha och redan 3 år senare fördubblade vi odlingsytan, idag har vi totalt 10.5 ha på 2 odlingslägen. Vi tar emot tidsbokade besök och våra viner finns på utvalda restauranger och barer samt på Systembolaget.