



# PRODUKTBLAD

## LOTIMA IVORY 2021

VINTYP: VITT VIN  
VEGANVÄNLIGT: JA  
FÖRSLUTNING: NATURKORK  
ALK.HALT: 13 % VOL.  
FRUKTSYRA: 7.5 G/L  
RETSÖTMA: 2.7 G/L  
JORDBRUK: HÅLLBART  
DRUVOR: 100 % SOLARIS

### OM VINIFIERINGEN

Druvorna handskördades den 4 oktober på vår vingård i Allerum. Efter varsam avstjälkning och krossning vilade musten på skalen i 6 timmar i en syrefri miljö. Därefter pressades druvorna varsamt och pumpades över till en ståltank för sedimentering 2 dygn, där vi avskiljer, med hjälp av gravitation proteiner och andra partiklar som vi vill eliminera. Musten fick därefter jäsa svalt på en neutral jäst på nya franska, mediumrostade Seguin Moreau barriques. Efter jäsningen fylldes faten upp och vinet vilade på finjästen i 11 månader med regelbunden battonage. Efter att finjästen eliminerats vilade vinet på fat ytterligare 9 månader innan buteljering i juni 2023.

Genom att låta vinerna vila ordentligt, vi kallar det uppfostran, gör vi smakupplevelsen större för konsumenten. Vårt mål är att vinet produceras i vinmarken och att små korrigeringar kan göras i vineriet, vilket resulterar i en minimal användning av tillsatser och processhjälpmiddel i våra viner.

Då vinet är gjort enligt low intervention och vi önskar bibehålla så mycket vi kan av vinets karaktär kan det förekomma vinsten i flaskan. Det är tartrater som kan uppstå när vinsyra och kalium reagerar med varandra och är helt ofarligt och smaklöst. Förr användes tartrat i matlagning och bakning.

### OM VINGÅRDEN

Vi odlar svampresistent 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 och 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 och vi hoppas att vinet 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.