

Selve.Zero Lot 10, Selve Picotendro

Selve.Zero framställs från två olika vingårdslägen Zumstein och från de äldre vinstockarna från det högre belägna vingårdsläget Runcjass. Vinerna framställs enligt biodynamiska metoder och inga tillsatser används. Efter skörden och den avslutande jäsningen lagras samtliga viner från Selve Picotendro på de handgjorda kastanjerfaten (4hl) som man bygger från de kastanjeträd som växer bredvid vingårdsläget Bondon högst upp i de branta vingårdarna. Vinet Selve.Zero var det första vinet i Aostadalen att bli klassat som helt svavelfritt och utan att behöva märka flaskorna med texten "Innehåller sulfiter". Vinet framställs i väldigt små kvantiteter och produktionen är endast cirka 400 flaskor per år. Samtliga viner är så kallat årgångslösa då det inte finns någon gällande klassificering för vinerna utan kategoriserade som Vino Rosso.



Årgång	2010
Druvsort	Nebbiolo Picotendro 95% Neiret e Gros Vien 5%
Alkoholhalt	13.4%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingårdslägena Zumstein och Runcjass i kommunen Pont Sant Martin, Aostadalen.
Producent	Selve Picotendro
Altitud	330 meter över havet
Jordmån	Alluvial jordmån med inslag av gnejs och vit skiffer.
Skördeuttag	35-40 hl
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning på INOX-Tankar
Utveckling och lagring	24 månader på handgjorda fat av gårdens egna kastanjeträd (4 hl) samt 24 månader på flaska. Vinet är ofiltrerat och helt osvavlat.

Kommentar

Färg: Ljusröd med ljus tegelkant

Doft: Frisk och nyanserad doft av röda bär, rönnbär, körsbär med kryddiga inslag. Sekundära aromer av parfym och nötter.

Smak: Frisk smak av röda bär, körsbär, sötsyrliga inslag och läder. Vinet har en tydlig och frisk syra med balanserade tanniner. I eftersmaken träder nötiga inslag fram.

Passar till: Rustika kötträtter på nöt eller högre.

Selve Picotendro

Jean-Louis och Rolando Nicco producerar endast cirka 3500 flaskor per år fördelat på fem olika vingårdslägen. Huvudsakligen odlar familjen druvan Picotendro, den lokala klonen av Nebbiolo, eller Nebbiolo d'Aosta som den också kallas. Odlingarna är belägna i den lägra delen av Aostadalen i närheten av Donnaz (Donnas). Utöver Nebbiolo har Jean-Louis och Rolando även små andelar av Neiret, Gros Vien, Erbaluce och Moscato. Gården köptes 1948 av Rolandos far, Rinaldo, som redan då hade för avsikt att endast producera naturliga viner. Inga kemikalier har någonsin använts i vinodlingarna, ingen jäst tillsätts och vinerna filtreras eller klarnas inte. Jäsning sker på fat av ek eller av kastanj som de tillverkar själva av trädet som växer på gården. Selve använder sig av biodynamiska metoder utan att sträva efter certifiering.

Odlingarna är terrasserade och utgörs av fem olika lägen. Alla viner buteljeras som Vino Rosso, det vill säga bordsviner. Flaskorna har antingen svart etikett med vit/silvrig text, vilket indikerar att vinet har lagrats på ek, eller svart etikett och röd text, vilket betyder att vinet lagrats på fat av kastanj.



Jean-Louis och Rolando marknadsför sina viner som naturliga, utan att ha tagit hänsyn till trender. Detta epitet har använts sedan Rinaldi Nicco köpte gården i slutet av 1940-talet. Vinerna har inte klarats och inte filtrerats, något som resulterar i viner som är grumliga och med tydliga toner av stall och mulnande löv. Om tid finns rekommenderar vi dekantering för att vinet ska vakna till liv.