

## **MACCHION DEI LUPI**

Macchion dei Lupi, der betyder *Ulveskoven* på den lokale dialekt, ligger i det toscanske vinområde Maremma (syd for Livorno). Her laver Carlo Parenti naturvin af højeste kvalitet. Vigtigt for Carlo er at naturen arbejder i harmoni og han sørger derfor hele tiden for at plante og dyrke de rigtige former for ukrudt, så de rigtige skadedyr tiltrækkes og de forkerte holdes nede, hvilket er en nødvendighed, når man arbejder uden brug af pesticid. Det er også en måde at fremme biodiversiteten og fremme kompleksiteten i vinene. I kælderen bruges der i åbne såvel som lukkede kar i gæringsprocessen, og vinene lagrer på træ, ler, stål og beton. Carlo bruger alle de forskellige metoder for at opnå de ypperste vine, som er helt rene for additiver.

## **Alos 2019**

Hvidvine på 100% vermentino fra 50 år gamle stokke, med 2 dages skindmaceration og gæring naturligt i åbne tanke uden temperaturkontrol. Efter gæringen lagrer vinen i 8 måneder i betontanke. Ordet Alós betyder "salt" på gammelt græsk. Vinen er en gylden og klar hvidvin, som dufter vinøst, krydret og fyldigt af valnødder. Smagen er ligeledes intens af gær og petroleum, og er meget fyldig, men virkelig behagelig. Den er fedmefyldt, men samtidig mineralsk og salt og med en fin syrlighed.

Passer til: Lette og krydrede retter, risotto, oste eller flæskesteg. Server gerne ved 13 grader.