

2013-05-27 För omedelbar publicering

**Exklusiv nyhet från Antonelli San Marco**

Antonelli San Marco följer den 1 juni upp Systembolagsframgången Montefalco Rosso med en exklusiv lansering av ett vin från den klassiska appellationen DOCG Montefalco Sagrantino. Vinet lanseras på halvflaska för 149 kronor vilket förhoppningsvis ger fler konsumenter möjlighet att prova ett högkvalitativt vin som på helflaska annars genererar ett stort penningutlägg, säger Lucas Spinnars produktchef på Fondberg.

Sagrantino är en druvsort mer eller mindre enbart odlad i italienska Umbrien. Det är inte alltför ofta som den hittar till de nordliga svenska breddgraderna men är i stort mycket uppskattade bland vinkännare världen över. Vinerna har vanligtvis en stor kropp med mycket tanniner och blir mycket lagringsdugliga. Antonelli San Marco Montefalco Sagrantino 2007 har redan börjat visa upp mognadskaraktär, med komplexa nyponinslag, salvia och inslag av kakao. En begränsad kvantitet om 480 flaskor har letat sig till Sverige.

Namnet Sagrantino kommer från den tiden då bra vin främst var delen av religiösa ritualer och etymologin kommer med största sannolikhet antingen från latinets *Sacro* eller *Sagra* som betyder *helig* respektive *firande*. I vilket fall som helst framstår viner från Sagrantino som lämpliga för lite extra bra tillfällen. Då var vinerna i allmänhet söta. Det görs fortfarande passitoviner av sagrantino men idag är det främst den torra stilen som får internationell uppmärksamhet. Vinerna är utmärkta till starka, lagrade ostar, grillat rött kött eller kraftiga grytor.

Montefalco ligger mitt i Italien ungefär en timmes bilfärd från Perugia i landskapet Umbrien. Området är känt för sina viner av den mer eller mindre enbart lokalt odlade druvsorten Sagrantino som ger internationellt högt aktade viner. När druvsorten odlas i Montefalco och buteljeras för sig får den kallas DOCG Sagrantino di Montefalco och när den blandas med främst Sangiovese får den kallas DOC Montefalco Rosso. Gemensamt för vinerna är att de är ämnade för en viss tids lagring, de måste nämligen lagras i 30 respektive 18 månader innan de får släppas till försäljning.

För mer information kontakta:

Lucas Spinnars
Produktchef Fondberg & Co
lucas.spinnars@fondberg.se
08 292 555 00