



STOCKHOLMS
VINSÄLLSKAP

Az. Agr. Poliziano di Carletti, Montepulciano, Toscana

I samarbete med Johan Lidby Vinhandel får vi nu ett unikt tillfälle att lära känna Toscanas mycket kända vinproducent och grundare av "Vino Nobile di Montepulciano", nämligen Poliziano.

Året 1961 köpte Dino Carletti 22 hektar mark av kommunen i Montepulciano i Toscana. Han planterade huvudsakligen den lokala druvan Prugnolo Gentile en klon av Sangiovese Grosso. Fram till omkring 1980 hade man ca 50 ha. med ca. 3300 plantor/ha. Namnet Poliziano är en hyllning till poeten Ambrogini från mitten av 1400-talet, som kallades "Il Poliziano".

1978 tog sonen Federico Carletti sin agronomexamen i Florens för att i slutet av 80-talet helt ta över företaget efter sin far. Federico införde moderna metoder i såväl vingårdarna som i vineriet. Fram till 1995 utökade man med ytterligare 25 ha. och förtätade vinstockarna till ca. 5000 plantor/ha. Förutom nya kloner av Sangiovese testade man även Merlot och Cabernet Sauvignon. Kvaliteten förbättrades avsevärt och med förvärv av ytterligare 35 ha ökade man tätheten till ca. 6200 plantor/ha., vilket har givit mycket fina resultat.

Företagets flaggskepp Vino Nobile di Montepulciano från vingårdsläget Asinone gjordes första gången 1983 och har fått högsta betyg, tre röda glas i Gambero Rosso inte mindre än 25 gånger. Vinet görs endast från bra årgångar.

Federico Carletti, som även varit president för vinkonsortiet, strävar efter perfektion i vingårdsarbetet och man använder enbart egna odlade druvor.

1999 köpte man en vingård i Maremma, "Lohsa", i närheten av Grosseto och Medelhavet. Ca. 18 hektar med Sangiovese, Ciliegiolo, Malvasia och Canaiolo, vilka utgör basdruvorna för vinet Morellino di Scansano. Vidare har 9 hektar planterats med Cabernet Sauv. Alicante, Petit Verdot och Carignano.

Ytterligare ett par vingårdslägen, kom till i början av 2000-talet i området Doc Cortona, i inlandet nordost om Montepulciano, där marken på ca. 300 m. över havet består av sand- och något stenig lerjord. Främsta druvan är Merlot med vinet "In Violas". Vinifieringen sker i Montepulciano.

Exportchefen för Europa, **Margherita Pallecchi**, som arbetat med Carletti de senaste tio åren kommer att leda provningen tillsammans med Håkan Johansson, Vice VD i Johan Lidby Vinhandel.

Rött

70325	2013 Rosso di Montepulciano	129 kr
2144	2012 Vino Nobile di Montepulciano Viti Nuove	159 kr
99432	2012 Vino Nobile di Montepulciano (etichetta nera)	199 kr
special	2004 Vino Nobile di Montepulciano (etichetta nera)	-- - kr
90594	2012 Vino Nobile di Montepulciano, Asinone	339 kr
priv.imp	2011 Le Stanze (CS + M)	419 kr
73793	2011 In Violas Merlot, Doc Cortona	199 kr
71281	2011 Mandrone di Lohsa, Maremma	275 kr
xxxxx	2006 Vin Santo (37,5 cl. BS dec.2015)	558 kr

TAG MED DIG DENNA SIDA SÅ HAR DU EN FÖRTECKNING ÖVER VINERNA!

TID: Onsdagen den 4 november, 2015, kl. 18.30.
PLATS: Östra Reals Gymnasium, Östermalmsgatan 86. Ingång från gården på baksidan av skolan.
PRIS: Medlem betalar 300 kr., gäst 350 kr. (i mån av plats)
ANTAL DELTAGARE: 24 stycken

Anmälan sker till info@stockholmsvinsallskap.se. Ange "Poliziano 2015" och ditt/era namn. Du får mail huruvida du får plats eller ej.

Bokningen är bindande. Återbud innebär, att man betalar avgiften, om vi inte har en väntelista till provningen eller om man själv kan ordna en ersättare.

VÄLKOMMEN!

Bengt Savérus

Stig Toftling