

Castello di Bolgheri, Flocco, Toscana, Bolgheri

Toscana

Toscana er et af de største vinområder i Italien, og hele 30.500 ha. vinmarker er klassificeret som DOC. 85 % af produktionen er rødvin og kvaliteten spænder fra det jævne til nogle af landets bedste og dyreste vine. Toscana er blandt de mest ikoniske vinregioner fra Italien, og her fra kommer også nogle af Italiens, endda verdens, mest berømte og populære vine, f.eks. Chianti Classico og Brunello di Montalcino. Toscana og dets byer Firenze, Siena og den mindre Montalcino er i det hele taget forbundet med en stor del af Italiens stolte kulturhistorie, og det er helt oplagt, at her ligger mange hundrede år gamle fyrstedømmer, som også i generationer har dyrket vin. I Toscana finder vi også nogle af de fineste kunst- og musik-akademier og således er dette stedet, hvor finkultur og vinkultur går hånd i hånd.

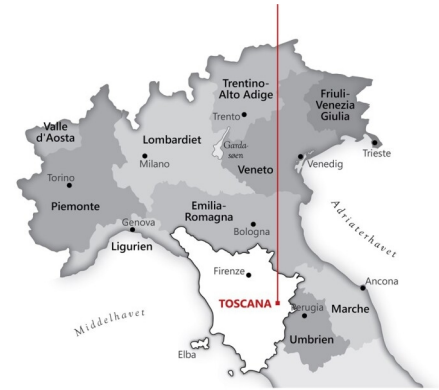
Castello di Bolgheri

At Castello di Bolgheri har ret til at bruge områdets navn skyldes den nuværende ejers, Frederico Zileri, snarrådige bedstemor som i 1960 fik registreret navnet Castello di Bolgheri. Castello di Bolgheri plantede sine Cabernet Sauvignon- og Merlot-vinstokke i 1997 og i de første år solgte de druerne til deres naboer, Sassicaia og Ornellaia, men fra 2001 begyndte Frederico Zileri at fremstille vin under eget navn. Allerede fra starten slog Castello di Bolgheri sit navn fast som et kvalitetshus og i 2013 blev Frederico Zileri valgt som præsident for Consorzio DOC Bolgheri.

Vinen

Flocco er Castello di Bolgheris nyeste vin. En typisk Toscana druesammensætning med 50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon og 20% Merlot. Druerne høstes i begyndelsen af september hvorefter de vinficeres hver for sig i rustfrie ståltanke. Efter afsluttet gæring, lagrer de i 10 måneder i 500 liter fade der har været anvendt flere gange. Dette giver en dejlig afrunding til vinen uden at afgive markant fadsmag. Aftapningen på flaske sker umiddelbart efter lagringen og vinen falder til ro i flasken minimum 6 måneder inden den frigives til salg. Dyb kirsebærrød farve, klassisk Sangiovese-bouquet af knust kirsebærsten, mandel og et strejf fad. Smagen er tør og frugtagtig, hvor Sangiovese-druens kirsebæragtige noter afrundes af Cabernet Sauvignons mere runde og fyldige smag af solbær og en markant tannin. Vinen er den oplagte ledsager til Italienske klassikere som Osso Bucco eller retter fra cocotten. Flocco er på toppen fra 3-6 år efter høståret og bør nydes ved 17 grader.

| | |
|----------------|--|
| Vinifikation: | 10 måneder i 500 liter fade der har været anvendt flere gange. |
| Smagenoter: | Klassisk Sangiovese-bouquet af knust kirsebærsten, mandel og et strejf fad. Smagen er tør og frugtagtig, hvor Sangiovese-druens kirsebæragtige noter afrundes behageligt af Cabernet Sauvignons mere runde og fyldige smag af solbær og en markant tannin. |
| Anbefales til: | Lam, Mørkt fjerkræ, Italiensk mad, Vildt, Okse, Fransk landkøkken |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2014 |
| Varenr.: | 1007088 |
| Område: | Italien, Toscana |
| Drue: | 50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon & 20% Merlot |
| Alkohol: | 14 % |
| Potentiale: | Er på toppen fra 3-6 år efter høståret |
| Kategori: | Kraftig og intens |
| Web: | www.castellodibolgheri.eu |