

Villa Calcinaia, Vin Santo del Chianti Classico, Toscana, Chianti, 1/2 fl.

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.

Villa Calcinaia

Villa Calcinaia er en på alle måder fantastisk ejendom, som har været i familien Capponi's eje siden den 23. maj 1524. Ejendommen omfatter i dag mere end 200 ha. jord, som anvendes til skovbrug, landbrug samt naturligvis oliven og vinproduktion (27 ha.) Villa Calcinaia ligger i byen Greve in Chianti, syd for Firenze og nord for Siena. I dag der det Sebastiano CAPPONI, der driver vingården, - og under hans kyndige hånd og vision har ejendommen igennem de seneste 20 år undergået store forandringer og markante forbedringer i vinproduktionen. Den gamle og traditionsrige ejendom har med stor respekt for traditioner og nye produktionsmetoder skabt kvalitet og stil, der bringer deres vine op i den absolutte elite i Toscana. Vinproduktionen omfatter Chianti Classico, Riserva, Bianco, Rosato, Super Toscana og den berømte Vin Santo.

Vinen

Traditionen for Vin Santo i Toscana-området går langt tilbage i tiden og vinen fik sandsynligt sit navn af, at man dengang brugte den til kirkelige ritualer, hvor den symboliserede Kristus' blodet. Vinen var ligeledes meget populær til familiefester, enten som velkomst eller til kager og andre desserter. Alle havde det til fælles, at de blev lavet på druer som efter høsten blev hængt til tørre, normalt i tørre lofter. Vin Santo fra Villa Calcinaia er normalt lavet på en sammensætning af hvidvinsdruerne Trebbiano og Malvasia samt den røde Canaiolo, som hænges til tørre i hele klaser på slottets tørrerum. Under hele processen kontrollerer man druerne og fjerner løbende de bær, som ikke tørrer optimalt. Normalt i februar, når druerne indeholder 350-400 g. sukker/kg., bliver druerne presset. Mosten overføres til små egetræsfade ("caratelli" på 55-70 l.) hvor druernes egen gær spontant sætter gæringsprocessen i gang. Den varer i 7-8 år, hvor man kun griber ind ved at efterfylde fadene for at kompensere fordampningen. Vinen aftappes derefter uden filtrering. Vinen har en flot, blank, ravgylden farve. I duften er vinen meget aromatisk, med sødmefulde, dybe nuancer af appelsin, pomerans og en smule modne abrikoser. Smagen går overraskende mod det tørre, med en god friskhed og struktur.

Vinifikation: 7-8 års lagring.

Smagenoter: Vinen har en fantastisk harmoni mellem dens eksotisk, moden, velouragtig karakter og de friske, næsten sprøde nuancer den slutter med. En udsøgt fornøjelse!

Anbefales til: Dessert



Fakta

Årgang	2007
Varenr.:	1007300
Område:	Italien, Toscana Toscana
Drue:	Trebbiano, Malvasia & Canaiolo
Alkohol:	12 %
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.conticapponi.it