Castello di Bolgheri, Toscana, Bolgheri,Magnum

Toscana

Bolgheri er et lille kult-område i Toscana. Området ligger i den vestlige del af Toscana syd for Livorno. Bolgheri er atypisk i forhold til de andre kendte vinområder i Toscana, da de mest beplantede druesorter er Cabernet Sauvignon og Merlot og ikke Sangiovese som i Chianti og Montalcino. Klimaet er køligere i Bolgheri end i det indre Toscana på grund af kølige vinde der trækker ind over området fra Middelhavet, hvilket resulterer i mere strukturerede vine. De første Supertoscanere blev født i Bolgheri – men i modsætning til Supertoscanere, der typisk sælges under betegnelsen IGT, har Bolgheri opnået DOC-status i 1994. Der findes mellem 20-30 vinhuse i Bolgheri og vinenes kvalitet ligger generelt på et ekstremt højt niveau.

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, Sassicia og Ornellaia, men fra 2001 begyndte Frederico Zileri at fremstille vin under ejet 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

Husets flagskib hvor der udelukkende anvendes de bedste druer fra de ældste vinmarker og høstudbyttet er kun 6.000 kg druer per ha. Der selekteres kraftigt i druerne allerede på marken men også inden druerne presses. Gæringen tager 20-25 dage og umiddelbart herefter lægges vinen på barriques i 24 måneder i slottes underjordiske kælder. Vinen flaskelagrer yderligere 12 måneder inden den frigives. Druesammensætningen er 54 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 18 % Cabernet Franc og 8 % Petit Verdot. En stringent og kompleks vin med nuancer af solbær, læder, tobak, vanille og kirsebær. Vinen er først i sin ungdomsvår og vil udvikle sig konstant de næste 10 år.

Vinifikation:	24 måneders lagring på barriques efterfulgt af yderligere 12 måneders flaskelagring.
Smagenoter:	En stringent og kompleks vin med nuancer af solbær, læder, tobak, vanille og kirsebær.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse

Rating:

2012	Fallstaff	93 Point
2012	Wine Spectator	93 Point
2012	James Suckling	93 point
2012	Gambero Rosso	3 glas
2011	Parkers Wine Advocate	91 point

Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1021364
Område:	Italien, Bolgheri, Toscana
Drue:	54 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 18 % Cabernet Franc og 8 % Petit Verdot.
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Kan nydes nu, men vil udvikle sig flot de næste ti år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.castellodibolgheri.eu