

# Castello di Bolgheri, Varvara, 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, Federico 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 Federico Zileri at fremstille vin under eget navn. Allerede fra starten slog Castello di Bolgheri sit navn fast som et kvalitetshus og i 2013 blev Federico Zileri valgt som præsident for Consorzio DOC Bolgheri.

## Vinen

Navnet Varvåra henviser til Baronesse Varvåra Wrangel, oldemor til den nuværende ejer Federico Zileri. Det er slottets 2.vin som er fremstillet til at kunne nydes i dens ungdomsår med den friske frugt i front. Druesammensætningen er 50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Petit Verdot og 10 % Syrah. Vinen lagrer 14 måneder på små 225 liters fade og lagrer yderligere 6 måneder på flaske inden den frigives til salg. Varvåra byder på en intens duft af sødmefulde solbær samt noter af trøffel og vanille. Smagen er blød og fedmefuld med nuancer af kirsebær, solbær og sort peber med en flot afstemt balance mellem frugt og tannin.

|                |  |                     |
|----------------|--|---------------------|
| Navn:          | Navnet Varvåra henviser til Baronesse Varvåra Wrangel, oldemor til den nuværende ejer Federico Zileri  |                     |
| Vinifikation:  | 14 måneders lagring på små 225 liters fade og yderligere 6 måneder på flaske.  |                     |
| Smagenoter:    | Intens duft af sødmefulde solbær samt noter af trøffel og vanille. Smagen er blød og fedmefuld med nuancer af kirsebær, solbær og sort peber med en flot afstemt balance mellem frugt og tannin. |                     |
| Anbefales til: | Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse   |                     |
| Rating:        |  |                     |
| 2018           | <i>Gastromand</i>  | <i>Bedst i test</i> |
| 2018           | <i>Gambero Rosso</i>   | <i>3 Glas</i>       |
| 2019           | James Suckling   | 93 Point            |
| 2018           | <i>James Suckling</i>  | <i>94 Point</i>     |
| 2019           | Wine Spectator   | 92 Point            |



## Fakta

|             |  |
|-------------|--|
| Årgang      | 2018   |
| Varenr.:    | 1021477  |
| Område:     | Italien, Bolgheri, Toscana   |
| Drue:       | 50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Petit Verdot og 10 % Syrah.   |
| Alkohol:    | 14.5 %   |
| Potentiale: | Kan gemmes i op til 6-7 år efter høsttidspunktet.                        |
| Kategori:   | Kraftig og intens  |
| Web:        | <a href="http://www.castellodibolgheri.eu">www.castellodibolgheri.eu</a> |