

Villa Calcinaia, Chianti Classico Riserva, Toscana, Chianti, Magnum

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

Chianti Classico Riserva er lavet 90% på Sangiovese og 10% Merlot, som kommer fra ejendommens parceller, som har den bedste eksponering. Druerne høstes i hånd ved optimal modenhed og selekteres både under plukningen og ved ankomst til kælderens. Druerne vinificeres separat i åbne tanke i 12 – 15 dage. Efterfølgende lagres vinen i 18 måneder på egetræsfade, med en kombination af slavoniske fade på 30 hl. og franske barriques på 500 l. Efter aftapningen får vinen yderligere 12 måneder på flaske hos Villa Calcinaia, inden den frigives. Riserva har en flot, intens, rubinrød farve. I duften finder man karakterer af modne, røde bær, med toner af mørke krydderier og en smule vanille fra opholdet på træ. Smagen er struktureret og kødfuld og samtidig saftig og frugtrig. Vinen har en god velour, med eksotiske nuancer og krydderier, såsom peber, lidt vanille og nellike. Vinen har en spændende balance mellem frugt karakteren, tanninen og finessen. En vin med klasse!

Vinifikation:	18 måneders lagring på egetræsfade.
Smagenoter:	Struktureret og kødfuld og samtidig saftig og frugtrig. Vinen har en god velour, med eksotiske nuancer og krydderier, såsom peber, lidt vanilje og nellike.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Italiensk mad, Vildt



Fakta

Årgang	2008
Varenr.:	1008037
Område:	Italien, Toscana Toscana
Drue:	Merlot
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Kan nydes op til 5 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.conticapponi.it