



Castello della Paneretta

Castello della Paneretta

Chianti Classico DOCG



Årgång	2020
Druvor	Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%
Alkoholhalt	13,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Castello della Paneretta
Ursprung	Chianti Classico, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Medelfyllig och välbalanserad Chianti Classico som behagar med sin komplexa fruktighet, behagliga syra och finstämda tanniner. I detta eleganta vin spelar druvan Sangiovese huvudrollen, med en mindre andel av Canaiolo och Colorino som bidrar till vinets rundhet, en lätt örtighet och den vackra färgen. Vinet har mognat 12 månader i stora franska ekfat.

Klarröd färg med violetta nyanser. Doften är fruktig och komplex med inslag av syrliga körsbär, mörka körsbär, vilda bär, jordiga toner och lite tobak. Smaken är medelfyllig till fyllig, harmonisk, välbalanserad och lång med mörka körsbär, lätt örtighet, lakrits och en hint av kaffe tillsammans med en subtil mineralstruktur och finstämda tanniner.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i området Chianti Classico strax söder om Florens på Monsanto västra sluttningar med utsikt över Val d'Elsa. Monsanto anses vara bland de mest eftertraktade områdena inom appellationen Chianti Classico. Vinrankorna växer i lerhaltiga skifferjordar omväxlat med kalkrika jordar.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand. Musten jäser på skalen vid kontrollerad temperatur 25-27 °C i rostfria ståltankar under 10-12 dagar. Mognadslagring 12 månader på stora franska 300- och 500-liters ekfat.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Utmärkt att njuta för sig självt eller till chark, smakrika tomatbaserade pastarätter, rätter med lamm, kalv eller rött kött, eller till lagrade ostar. Perfekt kombination med lyxiga Italienska köttbullar i tomatsås med parmesanost.

Professionella betyg och utmärkelser

93 pts. James Suckling

91 pts. Falstaff
Weinguide

89 pts. Wine
Enthusiast Magazine

93 pts. Raffaele
Vecchione,
WinesCritic.com

Brons i IWC,
International Wine
Challenge

Idylliska
& Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Om producenten



Castello della Paneretta

Monsanto, Florens | Vinmakare Alberto Albisetti

Vingården Castello della Paneretta med dess vackra slottsbyggnad ligger i området Chianti Classico, på de västra sluttningarna av de högsta kullarna i Val d'Elsa med utsikt mot den historiska staden San Gimignano. Slottet uppfördes redan i början av 1500-talet runt ett gammalt vaktorn och platsen är en historisk passage för poeter, författare och målare. Produktionen av vin på platsen är dokumenterad så långt tillbaka som 1596.



Sedan 1984 driver familjen Albisetti slottet och vingården. Alberto Albisetti, tillsammans med oenologen Nicola Berti och vinmakaren Marco Guiggiani har ett tydligt fokus för vinproduktionen; utsökta Chiantiviner med stor respekt för historia, tradition och områdets särart. Genom att odla och framställa vin endast på inhemska druvsorter och dra nytta av områdets terroir skapas de bästa uttrycken för Chianti Classico, där Sangiovese har huvudrollen. Förutom utsökt Chianti Classico och högklassiga IGT-viner görs här även det traditionella söta vinet Vin Santo del Chianti Classico. Produktionen är småskalig och exklusiv.

De mycket gamla vingårdarna har potential att producera enastående Sangiovese och Canaiolo. Vinodlingarna är helt fria från de druvkloner som så ofta förekommer i Toscana. Här odlas i stället rena Sangiovese och Canaiolo Nero med ett ursprung som är traditionellt för området och som tillsammans med jordmånen och vinmakarens skicklighet ger Chianti-viner av mycket hög klass.

Jordmånen i vinodlingarna har en varierad karaktär. Lerjordarna har medelhög till hög densitet och växlar ofta med kalkrik jord med anor från den tid då klimatet i Toscana var subtropiskt. Inslaget av kalk gör jordarna mer lösliga och ger bördiga underskikt som släpper fram vatten och ger vinrankorna välmående under de torra somrarna. Den varierade jordmån som förekommer på gårdens odlingar ger förutsättningar att producera såväl strukturerade och komplexa viner som lättare, mer eleganta viner.