



Castello della Paneretta

# Castello della Paneretta

## Chianti Classico DOCG Riserva



<b>Årgång</b>	2019
<b>Druvor</b>	Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Castello della Paneretta
<b>Ursprung</b>	Chianti Classico, Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Röda viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

Medelfyllig till fyllig, generöst fruktig, elegant och harmonisk Riserva med djup och mjuka välbalanserade tanniner. Ett vin med mogen karaktär som bjuder på fina fattoner efter 24 månader i källaren och som matchar perfekt med smakrika maträtter.

Intensivt röd färg. Doften bjuder på fin fruktighet och stor komplexitet med inslag av körsbär, katrinplommon, vilda bär och undervegetation. Smaken är fyllig, saftig och harmonisk med fullmogna smaker av björnbär, svarta vinbär, mörka körsbär, liten jordighet och lätt kryddiga ekfatstoner. Sammetslena tanniner, viss mineralitet och en lång eftersmak.

### 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 21 månader på stora franska 300- och 500-liters ekfat, därefter 3 månader på flaska.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 7-10 år.

### Passar till

Utmärkt i glaset eller till smakrika charkuterier, örtiga tomatbaserade pastarätter, rätter med vilt, rött kött eller lagrade ostar.

### Professionella betyg och utmärkelser

94 pts. Decanter World  
Wine Awards

91 pts. Falstaff  
Weinguide

16/20 pts. Vinum Wine  
Magazine

94 pts. Robert Parker  
Wine Advocate

93 pts. James Suckling

*Idylliska  
& Smaker*

**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto: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.