



# Castello della Paneretta

## Toscana IGT "Terrine"



Castello della Paneretta

<b>Årgång</b>	2015
<b>Druvor</b>	Sangiovese 50%, Canaiolo 50%
<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

"Terrine" är ett elegant, mjukt, fruktigt och välbalanserat vin på druvorna Sangiovese och Canaiolo. Vinet produceras bara vissa årgångar och den genomsnittliga årsproduktionen för detta exklusiva vin är endast 2 000 flaskor.

Rubinröd färg. Dofter av morellkörsbär, jordgubbslikör, choklad och svartpeppar och örter. Smaken och mjuk om omfamnande med röda och mörka bär, eleganta fattoner och en delikat balans mellan syra och 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 dagar. Mognadslagring 24 månader varav 50% på nya och 50% på använda franska barriquer.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 10 år.

### Passar till

Utmärkt till eleganta pastarätter t.ex. ricottafylld tortellini eller krämig pasta med svamp och tryffel, rätter med rött kött eller lagrade ostar.

# 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.