



Castello della Paneretta



# Castello della Paneretta

## Vin Santo del Chianti Classico

<b>Årgång</b>	2015
<b>Druvor</b>	Malvasia bianca 100%
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Servering</b>	8-10 °C
<b>Producent</b>	Castello della Paneretta
<b>Ursprung</b>	Chianti Classico, Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Söta viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 375 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

Vin Santo del Chianti Classico är det historiska, söta vinet från området gjort på torkade druvor. Ett läckert, koncentrerat dessertvin som behagar med söta toner av honung, exotisk frukt och nötter. Detta exklusiva vin mognar på små ekfat i 5 år och den genomsnittliga årsproduktionen är endast 1 500 flaskor.

Vackert gyllengul till bärnstensfärgad. Doften är aromatisk och intensiv med toner av honung, torkad och kanderad frukt såsom persika och aprikos, exotiska frukter, nötter och fatter som vanilj och kola. Smaken är sammetslen, rik och omslutande med toner av honung, tropiska frukter, torkad aprikos och nötter, med en balanserad syra och sötma och lång elegant finish.

### 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. Efter skörden lufttorkas druvorna på loft under 5 månader, varpå de pressas och den koncentrerade vinmusten placeras i små ekfat, "caratelli", där det får vila i 5 år före buteljering på flaska.

### Lagring

Utvecklas med lagring i minst 10 år.

### Passar till

Utmärkt som meditationsvin eller till klassisk Cantucci (mandelbiscottikex), blåmögelostar eller söta desserter med inslag av frukt eller nötter.

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.