



Castello della Paneretta

Castello della Paneretta

Chianti Classico DOCG



Årgång	2021
Druvor	85% Sangiovese, 10% Canaiolo 10%, 5% Colorino
Alkoholhalt	13,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Castello della Paneretta
Ursprung	Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

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

Klarröd färg med violetta nyanser. Doften är fruktig och nyanserad med inslag av sylriga körsbär, mörka körsbär, vilda bär, jordiga toner och en lätt ton av tobak. Smaken är medelfyllig, harmonisk och relativt lång med mörka körsbär, lätt örtighet, lakrits och en hint av kaffe tillsammans med en diskret mineralitet och finstämda tanniner.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i området Chianti Classico, i kullarna kring Monsanto i Barberino Tavarnelle med utsikt över Val d'Elsa. Vinrankorna växer i lerhaltiga skifferjordar (galestro) med inslag av kalk, en jordmån som är typisk för området.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand. Musten jäser tillsammans med skalen vid kontrollerad temperatur (25-27 °C) i rostfria ståltankar under cirka 10-12 dagar. Därefter lagras vinet i 12 månader på stora franska ekfat (30 och 50 hl).

Lagring

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

Passar till

Gott att njuta på egen hand eller till charkuterier, smakrika tomatbaserade pastarätter, rätter med lamm, kalv eller rött kött samt lagrade ostar. Även gott till klassiska italienska köttbullar i tomatsås med parmesan.

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; 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 eftersträvas ett tydligt uttryck för Chianti Classico, där Sangiovese har huvudrollen. Förutom Chianti och IGT-viner görs här även det traditionella söta vinet Vin Santo del Chianti Classico. Produktionen är småskalig och sker med stor omsorg i både vingård och källare.

De mycket gamla vingårdarna har goda förutsättningar att producera Sangiovese och Canaiolo av hög kvalitet. 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 hög kvalitet.

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 goda förutsättningar 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.