



Castello della Paneretta



Castello della Paneretta

Chianti Classico DOCG Gran Selezione "Torre a Destra"

Årgång	2016
Druvor	100% Sangiovese
Alkoholhalt	14%
Servering	16-18 °C
Producent	Castello della Paneretta
Ursprung	Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

En fyllig och koncentrerad Gran Selezione från det högt ansedda vingårdsläget Torre a Destra på Monsanto's västra sluttningar i Chianti Classico. Vinet visar upp en generös men nyanserad frukt tillsammans med en tydlig tanninstruktur och eleganta fattoner från den långa mognaden i källaren.

Djup rubinröd färg. Doften är intensiv och nyanserad med inslag av körsbärslikör, viol, mörk choklad, kaffe, svart te, lagerblad, läder och söt tobak. Smaken är kraftfull och harmonisk, med toner av mogna svarta körsbär, kryddor och en diskret balsamisk nyans. Fatlagringen bidrar med struktur och komplexitet, medan en livlig mineralitet ger friskhet i bakgrunden och leder fram till ett långt, balanserat avslut med runda tanniner och fin fruktighet.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna vingårdar i västra sluttningar med utsikt över Val d'Elsa. Monsanto räknas som ett av de mest eftertraktade områdena inom Chianti Classico och vinrankorna växer i kalkrika jordar i det specifika vingårdsläget Torre a Destra, vilket bidrar till vinets struktur, elegans och mineralitet.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand. Musten jäser med skalen i rostfria ståltankar vid 25-27 °C under cirka 10-12 dagar. Vinet lagras därefter i 24 månader på nya franska ekfat, följt av 6 månaders flasklagring innan lansering.

Lagring

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

Passar till

Utmärkt till smakrika och eleganta rätter av vilt eller rött kött, klassiska toskanska rätter som osso buco, Bistecca alla Fiorentina eller lagrade ostar.

Professionella betyg och utmärkelser

94 pts. James Suckling

17,5/20 pts. Vinum
Wine Magazine, Topp
10 i "Chianti Classico
Gran Selezione"

97 pts. och "Golden
Glass" i 20 best Chianti
Classico av Italy's
Finest Wines by Jean
Marco Palmieri

Idylliska
Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

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

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

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.