



Castello della Paneretta

Castello della Paneretta

Chianti Classico DOCG Riserva



Årgång	2020
Druvor	90% Sangiovese, 10% Canaiolo
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 till fyllig Chianti Classico Riserva med generös fruktighet, djup och välbalanserade tanniner. Ett vin med mogen karaktär och nyanserade fattoner efter 24 månaders lagring i källaren, som passar väl till smakrika maträtter.

Intensivt röd färg. Doften är fruktig och nyanserad med inslag av körsbär, katrinplommon, vilda bär och undervegetation. Smaken är fyllig, saftig och harmonisk med toner av björnbär, svarta vinbär, mörka körsbär, lätt jordighet och lätt kryddiga fattoner. Tanninerna är mjuka och väl integrerade med viss mineralitet och en relativt lång eftersmak.

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 21 månader på stora franska ekfat (30 och 50 hl), följt av cirka 3 månaders flasklagring.

Lagring

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

Passar till

Gott att njuta på egen hand eller till smakrika charkuterier, örtiga tomatbaserade pastarätter samt 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
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.