



Castello della Paneretta



Castello della Paneretta

Toscana IGT

"Quattrocentenario"

Årgång	2015
Druvor	100% Sangiovese
Alkoholhalt	13,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Castello della Paneretta
Ursprung	Toscana IGT, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

"Quattrocentenario" producerades första gången 1996 för att fira gårdens 400-årsjubileum av vinframställning. Vinet görs på ett noggrant urval av druvor från egendomens äldsta Sangiovese-stockar och produceras endast under de bästa årgångarna, med en genomsnittlig produktion på omkring 3 000 flaskor. Resultatet är ett vin som förenar Sangiovesedruvans klassiska friskhet med djup koncentration och stor elegans.

Färgen är djup rubinröd med granatröda nyanser. Doften är mörkfruktig och kryddig med inslag av körsbär, kakao, kaffe, läder och tobak. Smaken är fyllig och elegant med tydlig struktur och en välbalanserad kombination av djup fruktighet, frisk syra och mjuka tanniner. Avslutningen är lång och nyanserad med kryddiga toner.

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 och bidrar till vinets struktur, mineralitet och elegans.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand. Musten jäser tillsammans med skalen vid kontrollerad temperatur (25-27 °C) i rostfria ståltankar under cirka 15 dagar. Vinet lagras därefter i nya franska barriquer i 24 månader.

Lagring

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

Passar till

Utmärkt till smakrika rätter av vilt eller rött kött samt till lagrade ostar.

Namnet
Quattrocentenario
betyder

"fyrhundraårsjubileum".
Vinet skapades 1996 för
att uppmärksamma att vin
har producerats på
Castello della Paneretta
sedan slutet av 1500-
talet.

Det görs endast under de
bästa årgångarna och i
mycket liten skala, från
egendomens äldsta
Sangiovese-stockar.

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.