



Castello della Paneretta

# Castello della Paneretta

## Toscana IGT "Terrine"



<b>Årgång</b>	2015
<b>Druvor</b>	50% Sangiovese, 50% Canaiolo
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Castello della Paneretta
<b>Ursprung</b>	Toscana IGT, Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Röda viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

"Terrine" är ett elegant och nyanserat vin gjort på de klassiska toskanska druvorna Sangiovese och Canaiolo. Vinet produceras endast under utvalda årgångar och i mycket liten skala, med en genomsnittlig produktion om 2 000 flaskor. Kombinationen av de två druvsorterna ger ett vin där Sangioveses friskhet och struktur möter Canaiolos mjukare och mer generösa frukt.

Färgen är rubinröd med en lätt utvecklad ton. Doften är nyanserad med inslag av morellkörsbär, jordgubbslikör, choklad, svartpeppar och örter. Smaken är varm, mjuk och omfamnande med toner av röda och mörka bär, eleganta fattoner och en välavvägd balans mellan frisk syra och fina 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 och 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 dagar. Vinet lagras därefter i franska barriquer i 24 månader, där hälften är nya fat och hälften fat av andra användningen.

### Lagring

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

### Passar till

Utmärkt till eleganta pastarätter, till exempel ricottafylld tortellini eller krämig pasta med svamp och tryffel. Vinet fungerar även väl till rätter av rött kött eller till lagrade ostar.

*I många Chianti-viner har druvan Canaiolo nästan försvunnit till förmån för ren Sangiovese. På Castello della Paneretta lever den däremot kvar som en viktig del av den lokala vintraditionen.*

*I vinet "Terrine" får Canaiolo spela en huvudroll tillsammans med Sangiovese. Druvan bidrar med mjuk frukt och rundare tanniner, vilket ger ett vin som förenar Chiantis klassiska friskhet med en mer generös och omfamnande stil.*

*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; 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.