



Castello della Paneretta



Castello della Paneretta

Vin Santo del Chianti Classico

Årgång	2015
Druvor	100% Malvasia Bianca
Alkoholhalt	13,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Castello della Paneretta
Ursprung	Vin Santo del Chianti Classico DOC, Toscana, Italien
Varukategori	Söta viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 375 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Vin Santo del Chianti Classico är ett av Toscanas mest historiska viner och framställs traditionellt av druvor som fått torka efter skörden. Resultatet är ett koncentrerat och nyanserat dessertvin med stor aromrikedom och balans mellan sötma och friskhet. Vinet mognar långsamt i små fat under flera år. Den genomsnittliga årsproduktionen är mycket liten, omkring 1 500 flaskor.

Färgen är gyllengul mot bärnsten. Doften är aromatisk och intensiv med toner av honung, torkad och kanderad frukt som persika och aprikos, exotisk frukt, nötter samt fattoner av vanilj och kola. Smaken är rik och sammetslen med inslag av honung, tropisk frukt, torkad aprikos och nötter. Den balanserade syran och koncentrerade sötman leder till ett långt och elegant avslut.

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 och mineralitet.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och får därefter lufttorka på loft i cirka fem månader, vilket koncentrerar socker, syra och aromer. Efter pressning placeras musten i små traditionella fat, så kallade caratelli, där vinet får mogna långsamt under minst 5 år innan buteljering.

Lagring

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

Passar till

Utmärkt att avnjutas på egen hand, till klassisk cantucci, blåmögelostar eller desserter med inslag av nötter och torkad frukt.

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.