

Fattoria Le Sorgenti, Toscana Bianco IGT Sghiras 2015

Vinifikation:

Druer: Chardonnay og Toscano Trebbiano

Terroir: Druerne kommer fra stokke som er plantet med en beplantningstæthed på 5200 stokke pr. Hektar.

Høst: Druerne høstes manuelt i hånden.

Lagring: Vinen fermenterer på ståltank efterfulgt af hele 16 måneder på nye 500 liters egefade – de såkaldte Tonneaux-fade. Herefter tappes vinen og gemmes på flaske i 6 måneder før frigivelse.

Bonusinfo: Der produceres kun 4000 flasker pr. År.

Vinens udtryk:

Farve: Strågul farve med strålende gule refleksioner.

Duft: Vinen har en utrolig højjaromatisk næse. I frugten er det kandiseret citronskal og tropisk ananas som deler scenelyset – side omside. Vinen har allerede 5 år på bagen og dette sætter også et lækkert præg på duften som små excentriske noter af tørret abrikoser og hasselnødder. Fadet bibringer næsen en herlig voluminøs duft af smørcreme, som får frugten til at virke fuldfed og moden. På næsen er denne vin et sandt mesterværk som på mange måder bryder de gængse rammer for, hvad chardonnay kan byde på.

Smag: Som vinen rammer tungen viser smagen fra første sekund en bragende modenhed i frugten. Syren giver den modne frugt og fadnoterne kamp til stregen og bibringer paletten en læskende saftighed. De livlige noter af friske krydderurter forenes sammen med den mineralske struktur til en smuk note af middelhavssalt, der som at slikke på en saltsten nærmest konserverer smagen i det uendelige. Den relativt høje alkohol bibringer vinen en udsøgt varme som spiller utrolig flot sammen med den modne frugt. Vinen har et utrolig langt finish og som frugten og syren langsomt klinger så viser vinens finale et skønt halvbitter finish af enebær. En udpræget madvin for de eventyrlystne!

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2017-2023

Serveringsforslag: Vinens kraftige fadpræg gør at vinen bør ledsages af fyldigere retter med krop, krydderier og fedme. Vinens cremede karaktertræk vil fint matche fede purerede supper ala svampesuppe, blomkålssuppe eller kartoffel-porre suppe. Prøv også vinen til en lækker portion ratatouille. De markante fadnoter gør at den også kan bruges til kraftigere kødretter – f.eks. en lækker lammefrikasse. Om sommeren vil den gå rigtig godt til grillet fisk og skaldyr og salater med lyst kød.

Serveringstemperatur: ca. 10 grader