

# Fattoria Le Sorgenti, Ville Le Sorgenti DOCG Riserva 2016

## Vinifikation:

**Druer:** 90% Sangiovese og 10% Malvasia Nera

**Terroir:** Druerne til denne vin stammer fra to forskellige vinmarker. Fonte Gaia er vinmarken hvor vinhuset gror deres Malvasia Nera og Malbec. Marken er plantet i 2008. Marken består af 38% kalksten, 35% sand og 27% ler. Druerne gror 130 meter over havets overflade og marken har nordlig- og nordvestlig eksponering. Cappaccio er vinmarken hvor vinhuset gror deres Sangiovese og Merlot. Marken er plantet i 2000. Den består af 44% sand, 30% kalksten og 26% ler. Druerne gror 380 meter over havets overflade og marken har nordøstlig- og sydvestlig eksponering.

**Høst:** Druerne til denne vin udvælges nøje – kun det bedste druemateriale får lov at komme i vinen. Der høstes i hånden.

**Lagring:** Mosten macererer på drueskindet i 15 dage med "pump over-teknik" hvor mosten fra bunden af tanken hældes over drueskindet i toppen af tanken. Dette giver en vin med højere ekstraktion og dermed mere intens farve. Mængden af tannin vil også stige betydeligt pga. øget skindkontakt. Vinen fermenterer på ståltank ved 26-28 grader og fyldes herefter på franske egefade hvor vinen ligger i 18 måneder.

**Bonusinfo:** Der produceres kun 5.300 flasker pr. År og vinen laves kun i de allerbedste årgange.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Dyb mørkerød farve med rubinrøde nuancer.

**Duft:** Selvom denne vin er en cuveé på hhv. sangiovese og malvasia nera, så er det uden tvivl sangiovese-druen som skinner mest igennem. Man fornemmer tydeligt den længere lagring på fade. Tydeligt er det også hvilke noter fadet afgiver til vinen. Sødlige noter af vanilje og nelliker skaber dybde og varme til den skønne rødfrugtige næse af henkogte kirsebær. Duften virker nærmest cremet i udtrykket. Næsen gemmer også på lækre noter sødlig pibetobak som uden tvivl vil udvikle sig mere med alderen. Men vinen er utrolig tilgængelig og tillokkende allerede nu. Den ungdommelige frugt og harmonien mellem frugten og fadet spiller smukt sammen, og giver vine flere tangenter at spille på.

**Smag:** Smagen er utrolig dyb, moden og med en enorm fylde. Frugten er ekstrakteret og utrolig indsmigrende. Vaniljen og de krydrede noter supplerer på smukkeste vis frugten og omfavner kærligt hinanden i et uimodståeligt udtryk af gensidig hengivenhed der får Romeo og Julie til at ligne et banalt "one night stand". Som pakket ind i cellofan virker syre og tannin som fløjlsbløde kærtegn over tungen og smelter fuldstændig ubemærket sammen vinens andre dele. Vinen besidder en nærmest eventyrlig balance og harmoni som er utrolig svær at sætte ord på – det skal opleves! Hvis man ikke er bange for vine med moden frugt og tydeligt fadpræg, så bør man prøve denne vin.

**Bonusinfo:** Der findes i grove træk to stilarter i Chianti.

1. Den moderne stil med lagring i små fade, der giver blødere og rundere vine. Her er syren ikke så markant.
2. Den traditionelle stil med lagring på store brugte fade, hvor sangiovesedruens høje syre og naturlige duft/smag af urter og tomat bevares.

Dette er helt klart en Chianti-vin i den moderne stil.

---

## **Vinens anvendelse:**

**Gemmepotentiale:** 2019-2025+

**Serveringsforslag:** Rødt kød ala Steak Florentine eller retter med egnsbestemte ingredienser - dvs. tomatbaserede pastaretter med lokale krydderurter. Oplagte valg vil også være pizza, charcuteri, tapas og oste. Men vinen vil også kunne klare lidt fyldigere retter med svin, lam og fjerkræ - blot husk at få de lokale toscanske ingredienser i spil i retten.

**Serveringstemperatur:** ca. 16 grader

### **Score & priser:**

- Denne vin har vundet bronzemedalje ved International Wine Challenge.