

Villa Pomona, Chianti Classico Riserva DOCG 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Sangiovese

Terroir: Druerne til denne vin vokser 350 meter over havets overflade. Beplantningstætheden er på 5000 vinstokke pr. hektar.

Høst: Druerne til denne vin høstes manuelt i hånden i første halvdel af oktober. De nøje udvalgte druer bringes tilbage til vingården kasser.

Lagring: Efter høst macererer vinen i 24 dage ved 25 grader. Efter den alkoholiske gæring er overstået, igangsættes den malolaktiske gæring på ståltank efterfulgt af lagring på store slovenske egefade på 7000-20.000 liter. Den lagring tager 15 måneder, hvorefter vinen hældes cementtank og lagrer herpå i 9 måneder. Til sidst hældes vinen på flaske og gemmes i 6 måneder før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb granatrød farve.

Duft: En riserva der med sin længere tid på fad, stikker en kende dybere i næsen. Lader man vinen stå og udvikle sig i glasset, begynder vinen at vise dens ægte "riserva-karakter". Varme krydrede noter af peber, vanilje, soltørret tomat, balsamicoeddike og hindbærmarmelade ligger som en blød dyne og understøtter den friske røde kirsebærfrugt. Men på trods af at vinen sammenlagt har ligget 24 måneder på hhv. fad og cementtank, så er det bemærkelsesværdigt hvor flot og uberørt den friske frugt står frem. De røde kirsebær stråler fra første sekund op af glasset, og viser sammen med de rustikke noter af grøn tomatstilke, friske krydderurter og en smule læder at der her er tale om et ærketypisk og eksemplarisk eksempel på ægte Chiantivin.

Smag:

Som vinen rammer tungen, breder der sig i munden en vidunderlig smag af frugt, mørk indkogt balsamico og lakrids. Fadet og alkoholen giver paletten en svag varme, som står i en smuk kontrast til den friske rødfrugt. Frugten overtages af en knasende stenethed, der giver vinen et køligt udtryk i munden. En uhyre fokuseret syre tegner omridset af en palette, hvor frugt, tannin, syre og alkohol står med knivskarp præcision og herved får smagen til at fremstå meget stringent i munden.

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 bevarer.

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

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2018-2027

Serveringsforslag: Det perfekte match til disse vine vil være 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. 14-16 grader