

Villa Pomona, Chianti Classico Riserva DOCG 2017

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: Klassisk oldschool Chianti med en rødfrugtig næse af kirsebær, læder, ruskind, timian, syrlig balsamico og våde knuste granitskærver. Duften fremstår med en snorlige stringenthed, der som en hvirvelvind i glasset rusker godt op i de støvede, jordede og mineralske dufte. Det bliver ikke meget mere klassisk end dette.

Smag:

Smagen er flot og majestætisk – som rigtig Chianti skal være. Frugten strutter i munden med en ægte og arketyrisk toscansk syrlighed og sprælske bitre toner af kirsebærsten. Vinen er tør og tanniner fremstår granuleret og sprøde. Men den kølige stil giver samtidig en uimodståelig og imødekommende friskhed.

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 traditionelle stil.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2018-2028

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