

Villa Pomona, Chianti Classico DOCG 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Sangiovese

Terroir: Druerne til denne vin vokser 350 meter over havets overflade. Stokkene har østlig eksponering. De vokser i områder, hvor der også er skov og vand, hvilket er med til at sænke temperaturen. Jordlagene i disse marker er meget kalkholdige og giver god kompleksitet til denne vin. 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 18-25 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 8 måneder, hvorefter vinen hældes på flaske og gemmes i 3 måneder før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Granatrød farve med et let brunlig skær.

Duft: Frugtige noter af rød frugt - herunder ribs og røde kirsebær. Næsen er klassisk Chianti med urtede noter af grøn tomat-stilk, soltørrede/bagte tomater. Fordi vinen lagres på gamle store fade, så tilfører dette ikke megen duft fad med søde noter af vanilje. Der er nærmest noget jordslåethed over næsen - herunder våd grus og lerkrukke. Dette bibringer vinen en raffineret duft

Smag: Vinen fremstår i smagen tør og med høj syre og tannin. Den virker frisk, og med samme rødfrugtige noter som i duften. Frugten går elegant hånd i hånd med smagen af krydderurter. Bag den elegante lethed gemmer sig indsmigrende og støvede noter af både røg og stenmel. Vinen besidder en knivskarp syre som giver vinen en fast og stringent fornemmelse i munden der varer ved.

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: 2017-2025

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

Score & priser:

- Wine Enthusiast: 89 points