



POGGIOTONDO CHIANTI TERRE DI CRESCI

Producent: Poggiotondo

Årgång: 2021

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 37004

Pris: **Privatimport**

Klassisk Chianti-karaktär med en blandning av blommor, röd frukt, körsbär och kryddor. Smaken är kraftfull med polerade tanniner och massor av energi. Vinet bjuder på en lång och läcker eftersmak med fräschör, kryddighet och komplexitet.



OM PRODUCENTEN:

Alberto Antonini är mannen som vill verka utan att synas. Han är relativt okänd för många trots att han av Decanter, klassas som en av världens topp fem bästa vinmakare. Det viktigaste för honom är att inte göra avtryck på vinet. Många av världens mest kända vinmakare har en egen stil som präglar vinet oavsett ursprung. Om detta upplevs i de viner som Alberto arbetar med har han misslyckats säger han. Hans fokus ligger på att spegla ursprung utan att ekfat med rostning ska påverka toppvinerna. Genom att undvika ekens påverkan uppvisar hans viner ursprungskaraktär. Vinerna har en fantastisk energi, renhet och fokus.

Hans egen vingård Poggiotondo ligger i norra Chianti, 45 min rakt österut från Pisa. Här arbetar han helt biodynamiskt. Endast vildjäst används och jäsningen sker på 500 liters ekfat som rackas. Lagring sker på 16 hl orostade ekliggare.

Vingården Vigna delle Conchiglie är helt fylld med stora snäckskal. Här har stort arbete lagts ned på att analysera jordmånen även längre ned i marken för att rätt stockar planteras.

DRUVOR:

90% Sangiovese, 6% Canaiolo, 4% Colorino

JORDMÅN:

Maritim och kalkrika jordar

TILLVERKNING:

Druvorna avstjälkas och krossas försiktigt. Musten jäser med naturliga jäst, med skalkappan och pumpas varsamt över för att undvika överextraktion. Efter två veckor pressas vinet och först över på stora ekfat där vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagras i 18 månader.

PASSAR TILL:

Passar till smakrika pastarätter, gärna med svamp och fläskkött