



POGGIOTONDO CHIANTI SUPERIORE

Producent: Poggiootondo

Årgång: 2021

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 37002

Pris: **Privatimport**

Smakrik och nyanserad med intensiva komplexa smaknoter av mörka bärfrukter och gröna örter. Vinet bjuder på en fin komplexitet med flera lager där vi även finner toner av tjära och fina mineraler.



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 Poggiootondo ligger i norra Chianti, 45 min rakt österut från Pisa. Här arbetar han helt biodynamiskt. Endast vildjäst används och jäsningsen 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 och 10% Canaiolo

JORDMÅN:

Kalkrik jordmån full av snäckskal.

TILLVERKNING:

Druvorna krossas och vinifieras i betongtankar dit musten förs över med hjälp av gravitationsflödessystem. Jäsningsen sker med inhemska jäst. Vinet går igenom en förlängd maceration på 10 dagar. och malolaktisk jäsningsen sker naturligt på ekfat. Vinet lagras i cirka 20 månader i 54 HL naturliga ekfat.

PASSAR TILL:

Servera till en smakrik pasta, gärna med svamp och fläskkött!