



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese

Lagring: 2-3 mdr. i ståltanke.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06002512035



2020 TOSCANA ROSSO, SANGIOVESE

IGT, Caparzo

Distriktet

Toscana er et af de mest kendte italienske områder med sine smukke gamle villaer, sine grønne dale og skove – og ikke mindst sine flotte vinejendomme. Her er landskabet præget af vin og oliven, og når man bliver forkælet med god mad og vin, føler man sig virkelig midt i det italienske paradys på jorden. Vine som Chianti, Montalcino og Montepulciano kommer herfra.

Ud over de berømte vindistrikter DOCG og DOC finder man i området mere beskedne IGT/IGP distrikter, hvor man ofte tillader brugen af flere/andre druesorter og vinificeringsmetoder, hvilket har givet producenterne mulighed for at eksperimentere lidt mere. Dette har medført en tiltrængt fornyelse af området. IGT/IGP Toscano/Toscana dækker i princippet hele Toscana regionen og udgjorde i 2016 ca. 11.500 ha. vinmarker med produktion af Bianco (hvid), Rosato (Rosé) og Rosso (rød), men også dessertvine som Vendemmia Tardiva (senhøstede druer) samt Bianco Passito og Rosso Passito. Mange forskellige druesorter er tilladte i området, men hvis man føjer et druenavn til IGT Toscana på etiketten, skal vinen indeholde min. 85% af denne drue, en regel som i øvrigt gælder for de fleste distrikter i Italien.

Producenten

Det er Elisabetta Gnudi Angelini, der ejer ejendommene 'Caparzo' i Montalcino, 'Borgo Scopeto' i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og 'Doga delle Clavule' i Maremma i den sydvestlige del af Toscana.

Caparzo fremstiller top Brunello vine på de i alt 90 ha. vinmarker, som ejendommen besidder. Den kalkholdige undergrund giver koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Ejendomme er fordelt på 5 vingårde. Selve huset Caparzo med vinificeringskældre, receptions- og udsalgslokaler samt beboelse, ligger midt i 9 ha. Brunello, 2,5 ha. Cabernet Sauvignon, 3 ha. Chardonnay, Sauvignon og Traminer, 3 ha. Rosso di Montalcino, 1 ha. Sangiovese Sant' Antimo og 1,5 ha. Moscadello. Jorden her er mest sand- og lerholdig.

Produktet

Rosso di Toscana IGT Sangiovese fra Caparzo er lavet på 100% Sangiovese-druer som hentes på forskellige parceller i Elisabetta Gnudi Angelinis 3 ejendomme i Toscana, Caparzo, Borgo Scopeto og Doga delle Clavule. Heraf de tre roser på etikettens våbenskjold. Vinificeringen foregår udelukkende på ståltanke. Efter en afstilkning og en skånsom masning gennemgår druerne en kølig (8 °C) maceration i 48 timer for at opnå større aroma- og frugtekstrakt. Efter endt gæring og malolaktisk gæring er vinen modnet i 2-3 måneder på ståltanke, og efter aftapningen yderligere i min. 1 måned på flaske.

Vinen har en flot, rubinrød farve med lilla skær. Man finder områdets klassiske frugtkoncentration i duften, med nuancer af skovjordsbær, vilde brombær, en smule peber og vanilje. I smagen kommer nogle af de samme frugtnuancer frem, men også kødfulde nuancer af modne kirsebær. Vinen har potentiale nok til 3-5 års lagring men giver allerede utroligt meget fra sig i sin ungdom.

Prøv den sammen med pastaretter, grønsagsretter, fjerkræ, kalv og lette oste.



JAMES SUCKLING.COM
91/100 pts

WINECRITIC.COM
91/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING