



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Canaiolo, 5%

Mammolo/Sciaccarello, 5% Merlot, 85%

Sangiovese

Lagring: 4 mdr. 70% på ståltanke - 30% på amerikanske fade (300 l.)

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5.06 g/L

Restsukker: 1.38 g/L

PH værdi: 3.64

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06022512135

Anbefales til:



2021 CHIANTI BISKERO ØKO

DOCG, Salcheto

Distriktet

Vinen er ikke et moderne påfund i Toscana. Selvom Romerne foretrak italienske vine sydfra, havde Etruskerne (700 f.kr - 450 f.kr.) en livlig vinproduktion og vinhandel i området. Det var imidlertid klostrene, som i middelalderen genindførte vindyrkning i de skovbeplantede bakker i Toscana. Vin var en del af det daglige liv i Firenze, Siena, Pisa, Lucca og Arezzo. Med Renæssancens udbredelse - med Firenze som centrum - fik vine fra området en hurtig anerkendelse. Rødvine, men også søde Vin Santo var kendte overalt. Digteren Fulvio Testi skrev i 16-hundredetallet: 'Chianti fra Etrusken kysser dig, bider dig og får dig til at græde søde tårer'.

Chianti-distriktet oplevede en tiltrængt opstramning i lovgivningen, da det i 1984 opnåede Italiens højeste klassificering DOCG. Det har helt klart været med til at give området et kvalitetsløft og en fortjent renæssance. Samtidig har man åbnet for en begrænset brug af andre druesorter i vinene. Chianti-vine har aldrig været bedre end i dag!

Producenten

Salcheto hører med sine 74 ha. vinmarker til blandt de mindre vingårde i Montepulciano, men er ikke desto mindre et af de vinhuse, som virkelig har markeret sig de senere år. Vingården blev grundlagt i 1991, og fra starten anlagde man et meget ambitiøst mål: Genplantning af Sangiovese-stiklinger af egen produktion ('Sélection massale'), lavt udbytte og økologisk dyrkning.

I dag er vinmarkerne hovedsageligt beplantede med de lokale druer Prugnolo Gentile (Sangiovese) og Canaiolo, som dyrkes efter kontrollerede økologiske og biodynamiske principper. Fra årgang 2011 er Michele Manelli (ejer og kælderemester) og hans team begyndt at bruge den topmoderne 'off-grid'-kælder, som bruger 54% mindre energi. Drømmen om at vingården skal være CO2-neutral, er ved at blive realiseret, og Salcheto er på alle måder et foregangsfirma i relation til at udvikle mere bæredygtige produktionsprincipper. De er derfor ikke uden grund stolte af de resultater, de har opnået og udtaler bl.a. i den forbindelse: 'We are proud to be the first company in the world to have certified the carbon footprint of a bottle of wine (according to ISO 14064 standard, in 2011)'

Ud over det bæredygtige mindset har Salcheto i mere end et årti arbejdet ihærdigt for i hjertet at være "en god borger" i det globale samfund. Gennem den italienske registrering; "società benefit" har virksomheden gjort denne målsætning til en del af virksomhedens vedtægter, og virksomhedens ledelse er således lovmæssigt forpligtet til målet om samfundsnytte og til at rapportere om de opnåede fremskridt. Salcheto er således i dag en non-profit virksomhed og har fra 29. juli 2021 kunnet kalde sig "SALCHETO srl Società Agricola Società Benefit" (SALCHETO S.r.l. Soc. Agr. S.B).

Salcheto behøver ikke kun at være stolte af deres resultater i forhold til bæredygtighed - de kan afgjort også være stolte af deres vine. De er nemlig fremragende!

Produktet

Chianti "Biskero" er sammensat af områdets tre klassiske druer Sangiovese (85%), og lige dele af Canaiolo Nero, Mammolo og Merlot, dyrket efter økologiske og biodynamiske principper i vinmarkerne "Poggio Piglia" (9 ha.) nær Chiusi, "Abbadia" (8 ha.) i Torrita di Siena og "Greppo" (8 ha.) i Abbadia di Montepulciano. Mens gæringen foregår på ståltanke, foregår modningen (4 mdr.) for 70% af vinen i ståltanke og resten på amerikanske fade af 300 l. Efter aftapningen modnes vinen yderligere 3 måneder i kælderen inden de frigives.

Vinen har en flot rød, brillant farve. I duften er vinen umiddelbar og frugtrig med toner af hindbær og kirsebær. I smagen kommer friskheden og sprødheden meget frem - igen med flotte rødlige toner - og vinen byder samtidig på en god struktur og kødfuldhed. I eftersmagen har vinen en let krydret smag, som er klassisk for Chianti. En flot og harmonisk vin!

Det er en vin, som er bedst i sin ungdom, og selvom den sagtens vil kunne serveres til lidt kraftige retter som lam, oksekød osv., vil den egne sig bedst til stegt fjerkræ, kalvekød, pastaretter eller simpelthen for sig selv. Dens frugt og finesse tillader det. Serveringstemperatur: 18-20°C.



Wine Spectator
89/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING

