



FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Toscana

Drue(r): 100% Sangiovese

Lagring: 2-3 mdr. i ståltanke.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06002512035

Anbefales til:



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

Caparzo er grundlagt i 1970 og er i dag ejet af den visionære og dynamiske Elisabetta Gnudi Angelini, som bl.a. også ejer ejendommene "Borgo Scopeto" i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og "Doga delle Clavule" i Maremma i den sydvestlige del af Toscana. Under hendes ejerskab, er der investeret store beløb i at føre Caparzo frem til en topmoderne producent, der laver nogle af de bedste Brunello di Montalcino-vine i dette prestigefyldte vindistrikt, som betragtes som et af de bedste i Italien.

Caparzo-ejendommen, som ligger nedenfor og tæt på den idylliske og højtbeliggende by, Montalcino, består af i alt 200 ha., og heraf er i dag 90 ha. tilplantet med vin. Resten er primært udlagt til skov og agerjord, men der dyrkes også en smule oliven. Den kalkholdige undergrund giver her mulighed for at lave koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Først og fremmest er det naturligvis Brunello-vinene, som har hovedfokus hos Caparzo, og som de laver i 4 udgaver, men de laver bl.a. også Rosso di Montalcino, en "super-toskaner", et par hvidvine samt en sød Moscadello di Montalcino. Der dyrkes derfor, foruden naturligvis primært Sangiovese, også Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer og Moscadello.

I vinkælderen forefindes det absolut mest moderne tekniske udstyr, der sikrer fuld kontrol over vinifikationen, og i en smuk modningskælder med hvælvede lofter finder man et bredt udvalg af de bedste træfade (slavonske og Allier). Caparzors vine betragtes med rette som fornemme repræsentanter for de eftertragtede og internationalt værdsatte Brunello di Montalcino-vine, og deres vine forefindes i dag på mange af de bedste restauranter i verden.

Produktet

Rosso di Toscana IGT Sangiovese fra Caparzo er lavet på 100% Sangiovese-drue 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

