



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 5% Moscato, 5% Trebbiano (Ugni Blanc), 5% Vermentino, 85% Chardonnay

Lagring: 1-2 mnd. på ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06002522235



2022 TOSCANA BIANCO, CHARDONNAY

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

Chardonnay Toscana fra Caparzo er lavet på Chardonnay (85%), Trebbiano, Moscato og Vermentino af egen høst, fra de tre ejendomme Elisabetta Gnudi Angelini ejer i Toscana. Deraf de tre roser på vinens etiket. Chardonnayen kommer fra de tre gårde i Montalcino, Castelnuovo og Magliano og bringer rundhed og friskhed til blandingen. Trebbiano kommer fra Borgo Scopeto i Castelnuovo Berardenga og bringer den dyb farve og nuancer af hvide ferskner. Moscato, som dyrkes på Caparzo i Montalcino bringer sødme og aroma, mens Vermentino fra Doga delle Clavule i Magliano tilfører finesse og samtidig en god struktur. De forskellige områder og forskellige druesorter er høstet på forskellige tidspunkter og er vinificeret separat.

Gæringen foregår på ståltanke uden efterfølgende malolaktisk gæring. Efter endt gæring får vinen lov at ligge på sit "lie" (bundfald) i et par måneder inden aftapningen, og er således ikke lagret på træ. Det er druernes rene frugtnuancer, som på denne måde prioriteres.

Vinen har en flot, blank, lysgylden farve, der er med til at understrege vinens friskhed. I næsen er vinen meget elegant og aromatisk med toner af abrikoser, pærer og eksotiske frugter (passionsfrugt, grape). Smagen er meget forfriskende med sprøde nuancer af hvide ferskner og en meget lækker frugtsødme, som strammes fint op af en god struktur og et fint syrligt bid, der munder ud i en lang dvælende eftersmag. Prøv den sammen med pasta- og risottoretter, skaldyr, fisk og lyse kødretter.

