



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 50% Cabernet Sauvignon, 50%

Sangiovese

Lagring: 24 mdr. i franske barriques.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06003511835



2018 CA' DEL PAZZO

IGT Toscana, 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. Ejendommen 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

Vinen Cà del Pazzo er opkaldt efter det oprindelige navn for vingården Caparzo. Den blev produceret første gang i 1982 og var en af de første såkaldte "supertoscaner" i området. Den laves kun i de bedste årgange og er sammensat af lige del Sangiovese og Cabernet Sauvignon fra vingården Caparzo i den nordlige del af Brunello og vingården San Piero - Caselle, i den østlige del. Druerne høstes og gæres separat, og efter en spontan, malolaktisk gæring modnes vinen i franske barriques (225-300 l.) i to år, hvorefter den sammenstikkes. Vinen lagres i yderligere 6 måneder på i flaske inden frigivelse.

Idet Cà del Pazzo indeholder Cabernet Sauvignon, må vinen ikke klassificeres som Brunello di Montalcino, selvom den er produceret i området. I tidligere årgange var den klassificeret som DOC Sant' Antimo Rosso, men i dag bærer den appellationen Toscana IGT.

Farven er dyb og mørkerød med et lilla skær. Duften er fyldig og ren med aroma af brombær, vilde kirsebær samt engelsk lakrids. I smagen er den tør og varm, nærmest fløjlsagtig, med et snert af ristede mandler og vanilje. Eftersmagen er meget delikat og aristokratisk. Cà del Pazzo vil egne sig fint til de fornemmeste gastronomiske kreationer fx med vildt, okse- eller lammekød og må meget gerne iltes fra 1 til 2 timer før servering.

