



BorgoScopeto

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese

Lagring: 24 mdr. hvoraf 12 på slovenske træfade (30 hl.).

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06004811835



2018 CHIANTI CLASSICO RISERVA

Borgo Scopeto

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

Ejendommen nær Castelnuovo Berardenga få km. fra Siena er grundlagt i år 1000 og var dengang en del af landbrugsbesiddelsen for bispem i Siena. Det flotte tårn på ejendommen er bygget i 1200-tallet og var en del af et større forsvarsværk. I begyndelsen af det 14. årh. forærede kirken ejendommen til en af de mest betydningsfulde familier i Siena, Sozzini, som beholdt den i mere end 5 århundreder.

Fra og med årgang 1998 er ansvaret for ejendommen overtaget af en af de mest anerkendte Brunello-producenter i området - Caparzo. Ejendommen består af 493 ha. beliggende i en højde af 350-400 m.o.h., men kun 37 ha. er beplantet med vin på de bedst egnede parceller med kalk-, sandsten- og mergelholdig jordbund. 30 ha. er beplantet med Sangiovese, 3 ha. er beplantet med Cabernet og Syrah og 4 ha. med Chardonnay.

Produktet

Til Borgo Scopetos Chianti Classico har man brugt Sangiovese fra slottets vinmarker i Vagliagli og Castelnuovo Berardenga, som ligger ret højt i området (360-450 m.o.h.). De fleste parceller er domineret af en kalk- og sandholdig undergrund, som forklarer vinens delikate toner, i flot harmoni med en ellers kødfuld og krydret stil. Efter ca. ti dages alkoholisk gæring efterfulgt af en klassisk malolaktisk gæring er vinen modnet i min. 24 måneder, hvoraf 12 måneder på egetræsfade af 30 hl. fra Slavonien og resten på ståltanke. Efterfølgende er vinen lagret i yderligere 3 måneder på flaske inden afslibning.

Chianti Classico Riserva er meget intens i farven og fed på glasset. Duften er meget delikat først, men udvikler sig hurtigt med iltning i glasset og får mere komplekse toner af kirsebær, blomster og solbær samt spændende nuancer af mokka, bitter chokolade, lakrids, muskatnød og vanilje. Smagen er meget fyldig og krydret med en velouragtig karakter, som pakker tanninen utrolig godt ind. Den slutter med stor harmoni og elegance, og afslører et stort gemmepotentiale. Den vil egne sig godt til kødretter med fx and, lam, kalv og fuglevildt, samt til mildere oste.

