

Vinitalia

Flight Night på Bistro Vinoteket 28/10 2020



VIN	PRODUCENT	DISTRIKT, REGION, LAND
Chianti Classico	Rocca di Montegrossi	Monte - Gaiole in Chianti, Toscana
ÅRTAL	ALKOHALT	PRIS
2018	14%	189 kr
DRUVA/OR	JORDMÅN & VINGÅRDSLÄGE	
90% Sangiovese, 8% Canaiolo, 2% Colorino	Kalkrik jord, stenigt, bra dränering, ca 300-500 möh, syd-sydost lägen	
VINIFIERING		
Handskörd andra halvan av september. Maceration och jäsning i ca 3 veckor under kontrollerad temperatur (28°C). Vidare mognad i betongkar i ca 11 månader. Buteljering i slutet av augusti 2019. Årlig produktion: ca 60.000 flaskor.		
KARAKTÄR - UTSEENDE, DOFT, SMAK		
Ett rubinrött vin med violetta toner, florala toner av hibiskus och geranium, fruktigt med aromer av skogsbär, körsbär och varm sten. Bra struktur med mycket smak och en del tanniner.		
DRICK & LAGRING		
Det kan drickas direkt men tål att lagras och utvecklas vidare i 5-10 år.		
SERVERING		TEMP
Pastarätter, kalv, lamm, nöt, vilt, ostar, soppor		16-18°C



VIN	PRODUCENT	DISTRIKT, REGION, LAND
Geremia IGT Toscana Rosso	Rocca di Montegrossi	Monte - Gaiole in Chianti, Toscana
ÅRTAL	ALKOHALT	PRIS
2015	14,50%	419 kr
DRUVA/OR	JORDMÅN & VINGÅRDSLÄGE	
85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon	Kalkrik jord, stenigt, bra dränering, ca 300-500 möh, syd-sydost lägen	
VINIFIERING		
Handskörd andra halvan av september. Maceration och jäsning under kontrollerad temp. (26 °C): Merlot ca 12 dgr maceration + 20 dgr jäsning, Cabernet Sauvignon 10 dgr maceration + 21 dgr jäsning. Vidare mognad 24 månader i mindre ekfat (barriques) ca 70% av musten, och stora ekfat (tonneaux) ca 30% av musten. Passering av musten och blandning fyra ggr. Buteljering mitten av december 2017, sen ca 15 mån på flaska. Årlig produktion: ca 15.000 flaskor.		
KARAKTÄR - UTSEENDE, DOFT, SMAK		
Ett kraftfullt vin med hög intensitet och samtidigt elegant och välbalanserat i sitt uttryck. Vinet har en intensiv röd rubinfärg med en gnutt purpur i ytterkanten, med komplexa stora dofter av körsbär, lingon, mörka plommon, svarta vinbär och andra skogsbär, noter av vanilj, lakrits, genever, kaffe och choklad. Ett välstrukturerat vin med stor komplexitet, lent och behagligt med mjuka runda tanniner.		
DRICK & LAGRING		
Ett vin att avnjuta redan nu men som tål att lagras länge, minst 15-20 år.		
SERVERING		TEMP
Kraftiga pastarätter, rött kött, vilt, mustiga grytor, lagrade ostar		16-18°C



VIN	PRODUCENT	DISTRIKT, REGION, LAND
Vigneto San Marcellino Chianti Classico Gran Selezione	Rocca di Montegrossi	Monte - Gaiole in Chianti, Toscana
ÅRTAL	ALKOHALT	PRIS
2015	15,00%	459 kr
DRUVA/OR	JORDMÅN & VINGÅRDSLÄGE	
94% Sangiovese, 6% Pugnitello	Vingårdslandet San Marcellino, kalkrik jord, stenigt, bra dränering, ca 300-500 möh, syd-sydost lägen	
VINIFIERING		
Handskörd sista dagarna i september (Sangiovese) och första veckan i oktober (Pugnitello). Maceration och jäsning under kontrollerad temp. (26 °C): Sangiovese ca 23 dgr maceration + 16 dgr jäsning, Pugnitello 20 dgr maceration + 15 dgr jäsning. Vidare mognad 24 månader i mindre ekfat (barriques) ca 35% av musten, och stora ekfat (tonneaux) ca 65% av musten av varierande ålder. Buteljering i slutet av november 2017 och sedan min. 24 mån på flaska. Årlig produktion (endast vid bra årgångar): ca 18.000 flaskor.		
KARAKTÄR - UTSEENDE, DOFT, SMAK		
Ett mycket välbalanserat vin med utmärkt struktur, tydliga och eleganta tanniner. Doft av viol och blåbär, smaker av mörka bär, körsbär och noter av vanilj, lakrits, choklad och kaffe. Ett lent vin med lång fin		
DRICK & LAGRING		
Kan drickas nu men tål att lagras upp till 15-20 år.		
SERVERING		TEMP
Kraftiga pastarätter, rött kött, vilt, mustiga grytor, lagrade ostar		18-20°C