

Chardonnay IGT Toscana, Capannelle

Utöver sina berömda rödviner producerar man även ett vitt vin på Capannelle. Vita viner i Chianti Classico-distriktet är mycket ovanligt. Än mer sällsynt är vita viner på Chardonnay-druvan och som dessutom lagrats på ekfat. Från början var det bara ett experiment, men idag är efterfrågan så stor att man redan har förberett för ökad produktion. Det låga skördeuttaget gör att den nya eken blir väl integrerad. Vinet karaktäriseras av Chianti Classicos terroir: harmoni och elegans, aromrikedom, mineraltoner och dess alldeles särskilda charm.

Årgång	2008
Druvsort	Chardonnay 100%
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vita viner
Ursprung	IGT Toscana
Producent	Capannelle
Altitud	400-420 m.ö.h.
Jordmån	Rik på kalk- och mineraler samt galestro
Skördeuttag	25 hl/ha
Skörd	För hand
Jäsning och maceration	Skalmaceration vid låg temperatur
Utveckling och lagring	70% i 10 månader på nya ekfat från Allier, 30% i rostfritt stål



Kommentar

Färg: Djup gul med gyllengula reflexer.

Doft: Intensiv och komplex med inslag av exotisk frukt, citrus med dragning mot lime, banan, honung, mineraler, vanilj, mandel och parfym av rostat ekfat.

Smak: Generös, fruktig och frisk med inslag av exotisk frukt, citrus med dragning mot lime, banan, mandel, vanilj och rostat ekfat. Underbar balans mellan frukt och syra med något smörig struktur. Eftersmaken är lång, fruktig och frisk.

Passar till: Charkuterier, smakrika skaldjurs och fiskrätter gärna grillat, pasta och risrätter. Lättare rätter på kyckling, fläsk eller kalv. Prova gärna till mellanlagrad getost.

Capannelle

Vingården Capannelle, belägen i Gaiole in Chianti i Toscana, består av 16 hektar vinodling. Det är främst Sangiovese, men också en mindre andel Canaiolo, Malvasia Nera samt Chardonnay, som odlas. Ägaren idag är James B. Sherwood, grundare och delägare av Orienten - Express Hotels Ltd., som äger några av världens absolut vackraste hotell. Capannelles moderna historia började dock redan 1974, när Raffaele Rossetti köpte egendomen. Årgång 1988 var ett exceptionellt bra vinår i Toscana. Detta gav Rosetti idén att göra en cuvée av Sangiovese från Capannelle med en Merlot som odlats i Toscana. Den Merlot som valdes, producerades av bröderna Alberto och Ettore Falvo, ägare till vingården Avignonesi i Montepulciano. Resultatet blev vinet 50&50 med lika delar av de bägge vinerna. Detta vin har nu uppnått kultstatus och har alltid en efterfrågan som vida överstiger tillgången. Capannelles övriga kritikerrosade viner: Solare, Chianti Riserva och Chardonnay står även de mycket högt i kurs bland vinälskare och kännare från hela världen.