

Chianti Classico Riserva DOCG, Capannelle (nr: 73459, 1.698 kr för 6 flaskor)

Även om det är viner såsom Solare och 50 & 50, som gjort Capannelle känt, så har man inte glömt bort sitt arv och sin terrior. Mot den bakgrunden har man även valt att producera en Chianti Classico Riserva. Capannelles Riserva tillhör de bäst rankade och mest eftertraktade i Chianti Classico. Det är lätt att förstå från vinets komplexa, men även fruktiga bouquet. Vinet är framställt enligt klassisk metod. Endast stora ekfat har använts för att bevara Riservans frukt och fräschör.

Årgång	2007
Druvsort	Sangiovese 90%, Canaiolo och Colorino 10%
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Röda viner – medelfylliga till fylliga
Ursprung	Chianti Classico DOCG, Toscana
Producent	Capannelle
Altitud	400-420 m.ö.h.
Jordmån	Rik på kalk och mineraler samt galestro
Skördeuttag	40 hl/ha
Skörd	För hand
Jäsning och maceration	18/20 dagar
Utveckling och lagring	18 månader på 16 hl ekfat från Österrike



Kommentar

Färg: Djupt rubinröd med lila reflexer

Doft: Generös, komplex och fruktig med inslag av röda bär, körsbär, läder, tobak, charkuterier, viol, kryddor, mineraler och viss balsamisk ton samt ekfatskaraktär.

Smak: Härligt fruktig med inslag av söta, röda körsbär, tobak, läder, rostade kaffebönor, kryddor och viss balsamisk ton samt ekfatskaraktär. Underbar balans mellan frukt och syra. Mjuka tanniner och härligt lång eftersmak.

Passar till: Charkuterier, kraftigare pastarätter, rätter på kyckling, fläsk och kalv, men även rött kött. Prova gärna till mellanlagrad pecorino.

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.