

Chardonnay, Capannelle

Från och med 1986 började man experimentera med att göra vita viner på Capannelle. Tillsammans med Trebbiano- och Malvasiavinstockar hade man planterat Chardonnay, vilket var mycket ovanligt i Chianti Classico. 1988 kom den första årgången av en 100 procent Chardonnay. Den blev snabbt en favorit hos vinkännare och anses fortfarande idag vara ett av Italiens bästa vita viner.

Capannelles Chardonnay är generös, fruktig och frisk med inslag av exotisk frukt, citrus med dragning mot lime, banan, mandel, vanilj och rostat ekfat. Vinet passar till ljusa charkuterier, smakrika skaldjurs och fiskrätter gärna grillat, pasta och risrätter, nyanserade rätter på kyckling, fläsk eller kalv. Friterade rätter till denna Chardonnay är ingen dum kombination. Prova gärna även till en mellanlagrad getost.



Årgång	2013
Druvsort	Chardonnay 100%
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	IGT Toscana
Producent	Capannelle
Altitud	400-420 m ö.h.
Jordmån	Rik på kalk och mineraler samt galestro
Skördeuttag	50 hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Viss skalmaceration sedan jäsning på låg temperatur
Utveckling och lagring	30% i 8 månader på nya ekfat från Allier, 70% i rostfritt stål. Därefter vila på flaska i 10 månader

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. Nyanserade 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. Genombrottet fick gården med årgång 1988, ett exceptionellt bra vinår i Toscana. Rosetti fick idén att göra en cuvée av Sangiovese från Capannelle med en Merlot från 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.