

## Rosso di Montalcino DOC (BIO), Le Chiuse

Druvorna till denna Rosso di Montalcino från Le Chiuse hämtas från den 1 hektar lilla vingården där åldern för vinrankorna är 20 år. Druvorna skördas för hand under första veckan i oktober och pressas sedan varsamt för att föras in i rostfria ståltankar med hjälp av gravitation. Efter macerationen och jäsningen förs druvmusten över till stora slavonska botti där vinet lagras i 12 månader. 5% av den själv-avrunna musten avskiljs för att öka koncentrationen i detta vin. Alla vinerna från Le Chiuse är eko-certifierade.



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	Sangiovese Grosso 100%
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Vingård i närheten av vineriet
<b>Producent</b>	Le Chiuse
<b>Altitud</b>	300-500 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Kalksten, lera och schist
<b>Skördeuttag</b>	4000 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Inledande maceration och jäsning sker i rostfria ståltankar under 15 dagar
<b>Utveckling och lagring</b>	Lagring av detta vin sker i stora slavonska bottis i 12 månader

### Kommentar

**Färg:** Mörkröd färg

**Doft:** Fruktig doft av mörka bär, körsbär, örter och plommon.

**Smak:** Fruktig smak av körsbär, mörka bär, plommon och örter. Vinet har en välbalanserad strävhet och en lång eftersmak

**Passar till:** Servera gärna detta vin till rätter av vilt med gräddiga inslag eller till en saftig entrecôte med tillhörande bearnaisesås

### Le Chiuse

Le Chiuse spelade en viktig roll i delar av vingårdarna som de tillhandahöll åt den legendariska vinfamiljen Biondi-Santi sedan slutet av 1700-talet. Dessa vingårdar som var nedärvda från generation till den nästa föll till slut i händerna av den nuvarande ägarinnan Simonetta Valiani som är barnbarn till Ferruccio Biondi-Santi. Efter att ha ärvt denna vingård beslöt sig Simonetta för att börja framställa viner under det egna namnet Le Chiuse år 1993 med hjälp av sin make Nicolò Magnelli och deras son Lorenzo. Fram tills dess hade dessa vingårdar varit reserverade och uthyrda till hennes morbror Franco Biondi-Santi som då använde druvorna från dessa vingårdar till Biondi-Santis Riservaviner. Vingårdarna hos Le Chiuse är planterade med noggrant utvalda Sangiovese-kloner utvalda av Biondi-Santi för att säkerställa sitt generiska arvsanlag. Vinrankornas ålder är mellan 15-60 år och skördeuttaget är endast hälften av vad som krävs enligt reglerna för consorziot. Le Chiuse är beläget på den norra sidan av Montalcino och egendomen ligger på bergssidan Montosoli. Vingårdarna är planterade i nord/nordöstlig riktning och består av totalt 8 hektar där altituden ligger mellan 300-500 meter över havet. Jordmånen i vingårdarna är en blandning av kalkrik lera med inslag av fossila avlagringar och mörklera och tufa. Le Chiuse producerar cirka 30.000 flaskor vin per år med uppdelningen bestående av Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino och Brunello di Montalcino Riserva. Le Chiuse producerar även olivolja, grappa och honung. Le Chiuse är genomgående eko-certifierade.