

VINUNIC

CASTELLO DI MELETO CHIANTI CLASSICO 2024

Art. nr 93547

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Castello di Meleto

Ursprung Chianti Classico, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 95%, Merlot 5%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, viol, örter, kryddor och fat. Välbalanserad och elegant med sammetslen tanninstruktur och en lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades från mitten av september till tidig oktober, där merlot skördades före sangiovese. De avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank. Hälften av vinet har lagrats i franska ekfat av varierande storlek i barriquer, tonneaux och stora 50 HL fat. Resterande hälften av vinet har enbart lagrats i cementtank.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt samt smakrika pastarätter, exempelvis Pappardelle al ragù, Tagliatelle med svamp och tryffel, Bistecca alla Fiorentina dvs tjock grillad T-benstek, Porchetta eller örtrostad fläskkarré, viltgryta på hjort eller vildsvin eller den klassiska toskanska bröd- och grönsakssoppan Ribollita. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Toscano eller Parmigiano Reggiano.

Information Castello di Meleto är en historisk egendom i Chianti Classico, daterad ända tillbaka till 1000-talet, grundat av Benedictinermunkar.

Omdömen

Livets Goda 89+

Druvblenden domineras av 95% sangiovese, med 5% merlot i en diskret biroll. Frukten hämtas från vingårdarna Casi, Meleto, Poggiarso, Moci och San Piero, planterade mellan 1990 och 2000. Efter jäsningsen delas vinet upp i två delar: en som genomgår malolaktisk jäsnings och lagras i cement, och en som mognar i stora slavonska ekfat om 50 hl. Lagringen sträcker sig över cirka 15 månader och landar i ett vin som känns genomarbetat snarare än tillrättat. Här finns ingen enkel, flirtig sötna. I stället möter vi en balanserad kombination av mogen frukt och syrlig resning, buren av en tydligt kalkbottnad mineralitet. Frukten är ung men disciplinerad, med röda körsbär, hallon och vinbär i centrum. Faten adderar en nyanserad kryddighet, där salvia och lavendel smyger in som en sval örtighet, och tanninerna är finmejslade med ett lätt kritigt grepp. Ett seriöst vin med bra energi – tillgängligt redan nu, men med en trygg utvecklingskurva över de kommande fem åren. Castello di Meleto mitt i Chianti Classico har en historia som sträcker sig långt bak i tiden. Slottet ligger strax utanför Gaiole in Chianti, och rötterna går tillbaka till 1100-talet, då det uppfördes som en befästning i konflikterna mellan Siena och Florens. Med tiden förvandlades det till ett aristokratiskt residens. Det är idag ett arv som fortfarande bär. Egendomen omfattar drygt 1 000 hektar, varav cirka 160–170 hektar är planterade med vin. Sangiovese står i centrum, med mindre inslag av internationella sorter som komplement.

