

VINUNIC

CASTELLO DI MELETO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2020

Art. nr 95122

Pris 279 kr

Storlek 750 ml

Producent Castello di Meleto

Ursprung Chianti Classico, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Stor fruktig doft med inslag av körsbär, smultron, örter, lavendel, kryddor och fat. Välbalanserad och elegant med sammetslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand, både direkt i vingården men även vid sorteringsbord vid ankomst till vineriet. De avstjäлкades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank. Vinet har lagrats 27 månader i stora franska ekfat på 30HL och 50 HL. Sedan ytterligare minst 6 månader i flaska efter buteljering.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinglas till rätter av lamm, nöt eller lättare vilt samt smakrika pastarätter, exempelvis Pappardelle med vildsvinsragu, Pollo alla cacciatora "kycklinggryta på jägarhustruns vis" med kycklinglår, tomat, oliver, rosmarin, vitlök och svamp, rosastekt kalventrecôte med Karl Johansvamp, salvia och Pommes Anna, Bistecca alla Fiorentina dvs tjock grillad T-benstek serverad med grillad citron, cannellinibönor med salvia och olivolja samt en enkel ruccolasallad, lammracks med örter och stora vita bönor, Tagliata di manzo dvs grillad ryggbiff med rucola, parmesan, citron och rostad potatis. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnsbakad aubergine med tomat, svamp och Pecorino Toscano. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Toscano stagionato, 30 månaders Parmigiano Reggiano, Pecorino di Pienza, Taleggio eller lagrad Fontina gärna serverade med valnötter och ett gott bröd. Dekanter gärna vinet 1-2 timmar före servering.

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



Omdömen

Wine Spectator 93p

Rich and broad in profile, this red delivers cherry, raspberry, blackberry, iron and wild herb flavors. A firm backbone of tannins and vibrant acidity keeps this resonant and alive on the long aftertaste. Well-delineated from beginning to end, with excellent finesse and balance. Best from 2026 through 2043.

Livets Goda 92+

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Sangiovesefrukten skördas från vingårdarna Casi, San Pietro och Poggiarso, planterade mellan 2000 och 2003. I vingården görs en noggrann selektering av druvorna, följd av ytterligare en sortering på bord när frukten anländer till vineriet. Efter pressning och jäsning får vinet mogna under 27 månader i stora ekfat om 30 respektive 50 hektoliter. Därefter följer minst sex månaders flasklagring innan vinet lämnar producenten. Det är en Chianti Classico Gran Selezione i en smärtlös prisnivå, och vinet uppvisar en välbalanserad kombination av mogen frukt, kalkbottnad mineralitet och där det lätt kritiga och finmejslade tanningreppet ger både riktning och längd. Den rödmogna frukten har sofistikerad nerv och resning, där citrusblödande körsbär leder vägen tillsammans med körsbär, hallon och vinbär. En finstämd örtighet drar genom vinet med salvia och lavendel i vinden, medan fuktig tobak och höstiga löv sätter en lätt melankolisk ton i rörelse. Syran är livsbejakande men subtil, precis tillräckligt närvarande för att ge frukten energi och hålla den mogna framtoningen i stram rörelse, och faten håller sig elegant i bakgrunden och bidrar med nyanserad kryddighet. Vinet spelar upp ett tillgängligt register idag, men med både energi och struktur för en god utveckling under de kommande 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. Vinet har lagrats 27 månader i stora franska ekfat, därefter ytterligare minst 6 månader i flaska efter buteljering.
