VINUNIC

PAGLIARESE CHIANTI CLASSICO 2023

Art. nr 93250
Pris 209 kr
Storlek 750 ml
Producent Fattoria di Fèlsina
Ursprung Chianti Classico , Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Mammolo 5%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,3 g/l
Restsocker 0,5 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka körsbär, skogsbär, choklad, lagerblad, hasselnötter, vanilj och fat. Ungdomlig, balanserad smak med en hög välbalanserad syra, klingande ren frukt och fin tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak men en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i första halvan av oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank vid 28-30°C. 12-15 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 10-12 månader i stora ovala ekfat och lagras sedan ytterligare ungefär 3-6 månader på flaska.

Passar till Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor som sällskapsvin, till charkuterier eller rätter av fågel, fläsk eller lamm, gärna med inslag av örter och svamp, exempelvis pizza med salsiccia och/eller svamp, Pappardelle al ragù di cinghiale det vill säga vildsvinsragù, tagliatelle med salsiccia, svamp och tomat, Arista di maiale – toskansk fläskstek med rosmarin och salvia, Pollo alla cacciatora - kyckling med tomat och svamp, kalventrecôte med salvia och Karl Johan eller lammrostbiff med cannellinibönor och rosmarin. Som vegetariskty alternativ föreslår vi Pappardelle med Karl Johan, tomat, rosmarin och Pecorino eller grillad aubergine med tomat, linser, svamp och Pecorino Toscano. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Toscano stagionato, 24 månaders Parmigiano Reggiano, Taleggio, Fontina eller mildare lagrad Toma. Lufta gärna vinet 45 minuter före servering.

Omdömen

Vinspalten - Nya Wermlands Tidning, 1 okt
Med en Chianti Classico är hösten räddad. Pomerans, pinje, cederträ och körsbär i glaset och på middagsbordet en lasagne eller gnocchi med tomatsås. Cin cin!

Wine Table, 30 sept
Blend av 90 procent sangiovese med fem procent mammolo och fem procent canaiolo från vingårdar i kommunen Castelnuovo Berardenga nära San Gusmè i de södra delarna av Chianti Classico. Jäst i rostfria ståltankar och lagrat på stora ekfat innan buteljering. Vinets karaktär bjuder på körsbär, örter och jordig mineralitet med en touch av bittercitrus och band aid. Torrt, stramt och läskande syrligt med hög syra och grönkartig örtighet som avslut. Fèlsinas egendomar omfattar totalt 600 hektar, varav 95 hektar utgörs av vingårdar. Familjen Poggiali köpte egendomen 1966 och sedan dess har verksamheten utvecklats till en etablerad vinproducent. Vinmakare är Franco Bernabei.

Din Vinguide, 27 sept

Sofritton är finhackad, i med olivolja och fräs på. Lägg till köttfärs, lagerblad, en skvätt rödvin och rökig pancetta. Låt det puttra länge. I väntan njuter vi av en Chianti Classico som är just mycket Classico. Körsbär, pomerans, matiga örter och naggande söta sangiovese-tanniner sätter igång aptiten. Tur att vår bolognese snart är klar!

Om producenten

I främsta ledet bland Chiantis producenter

Guiseppe Mazzocolin och hans vinmakare Franco Bernabei har tillsammans fört fram den här egendomen till främsta ledet bland Chiantis producenter. Deras viner har fått toppbetyg i mängder av provningar – framförallt deras toppviner, Chianti Classico Riserva från vingården Rancia och IGT-vinet Fontalloro, båda gjorda på 100 procent Sangiovese.

Guiseppe Mazzocolin var tidigare lärare i Florens. När hans svärfar köpte Fattoria di Fèlsina i början av 1960-talet föddes ett vinintresse, som ledde till att han 1981 lämnade katedern för vinkällaren.

Fattoria di Fèlsina ligger i Castelnuovo Berardenga i södra Chianti Classico. Egendomen är på 470 hektar, av vilka 76 är planterade med druvor. Vingårdarna finns i 11 mindre odlingsenheter, alla med olika jordmån och position. Vingården Rancia är på 5 ha, med enbart Sangiovese. Druvorna är små och koncentrerade – skördeuttaget mycket lågt.

Utöver Rancia och Fontalloro produceras bl a en Chianti Classico Riserva och en Chianti Classico, den senare ett vin som ger extremt bra kvalitet för sitt pris. Man producerar också vita viner, I Sistri Chardonnay och Sauvignon blanc-vinet Castello di Farnatella.

Fattoria di Fèlsina är en mycket gammal gård. Sedan medeltiden har det funnits härbärge och gästhus på platsen. Idag är Fattoria di Fèlsina en renodlad vingård med möjlighet att besöka, prova vin och olivolja och få en tour av premisserna.

Carlotta Salvini, Hospitality Manager på Felsina, vann i november 2019 den 26:e upplagan av tävlingen Italiens bästa sommelier som arrangeras av FISAR Nazionale (italienska federationens sommelier, hotellägare och krogbranschen).