

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 vegetariskt 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.



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.

Vinunic

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

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 härbärg 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).