



FATTORIA LORNANO CHIANTI CLASSICO DOCG

25170



Kalv



Mørkt kød

BESKRIVELSE

Fattoria Lornano Chianti Classico DOCG

Fattoria Lornano er en familieejet vingård i de sydvestlige bakker i Castellina (Chianti), Toscana. Beliggende mellem Firenze og Siena, tættest på Firenze. Vingården er lokaliseret 300 m over havoverfladen i landsbyen Lornano, der udover kirken har én restaurant og denne familievengård.

Fattoria Lornano har været ejet af den samme familie siden 1904. I dag er det 4. generation - Nicolò and Galileo Pozzoli, der under kyndig ledelse af oenolog Franco Bernabei og konsulent Matteo Bernabei driver familievengården.

Familien har været en del af "Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico Gallo Nero" siden det blev grundlagt i 1924. Dette "Consorzio" er sammensat af personer, der opsætter reglerne og standarderne for "Chianti Classico D.O.C.G.". De sikrer sig, at alle vine med logoet af "Den Sorte Hane" overholder disse regler og standarder. De godkender kvaliteten af de vine, der er produceret på hver eneste vinmark under Chianti Classico D.O.C.G.

Ejendommen strækker sig over 180 ha, hvoraf 49 er plantet med vinstokke. 80 % af vinmarken er beplantet med 15 forskellige nøje udvalgte kloner af Sangiovese, der udtrykker al den autentiske karakter af denne gamle og fantastiske drue. De øvrige 20 % er beplantet med Merlot, Cabernet Sauvignon samt en lille procentdel af de hvide druer Trebbiano og Malvasia. Disse anvendes til den berømte Vin Santo del Chianti Classico DOC.

Sangiovese-markerne består af kompakt kalkholdigt ler, rig på fossiler af alluvial oprindelse.

Druerne høstes mellem 3. og 19. oktober, og vinificeres i moderne rustfrie ståltanke, hvor drueskindet opblødes i vinen i 15-18 dage ved en temperatur på ca. 26° C. Når den alkoholiske gæring er afsluttet, begynder vinen sin malolaktiske gæring. Dette omdanner æblesyren i vinen til mælkesyre. Herefter lagres vinen på franske egefade i ca. 12 måneder efterfulgt af 6 måneders fadlagring.

Fattoria Lornano Chianti Classico DOCG har en intens rubinrød farve. I den frugtrige duft anes kirsebær, brombær og blåbær. Smagen er frisk og imødekommende med en afbalanceret syre. Eftersmagen er lang og vedholdende.

Serveringstemperatur 15 - 18°C.

97 Points - Luca Maroni (årg. 2016)

GULD MEDALJE - Gilbert & Gaillard (årg. 2015)

Land
Italien

Region
Toscana

Distrikt
Chianti Classico

Årgang
2017

Alc %
13.5

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Sangiovese

Anvendelse
Kalv, Mørkt kød

Drueandel
Sangiovese 100%

Lagring
6 måneders fadlagring

Potentiale
4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0