



FATTORIA LORNANO LE BANDITE CHIANTI CLASSICO RISERVA

25175



Braiseret ret



Pasta



Risotto

BESKRIVELSE

Fattoria Lornano Le Bandite Chianti Riserva D.O.C.G.

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.

Le Bandite er opkaldt efter en særlig vinmark beliggende i 330 meters højde. Sangiovese-drueerne håndplukkes mellem 10. og 20. oktober. Druerne vinificeres i moderne rustfrie ståltanke, hvor drueskindet opblødes i vinen i ca. 25 dage ved en temperatur på ca. 26°C. Når den alkoholiske gæring er afsluttet, begynder vinen sin malolaktiske gæring. Dette omdanner æblesyre i vinen til mælkesyre. Herefter lagres vinen på franske egefade i ca. 20 måneder efterfulgt af 6 måneders flaskelagring.

Fattoria Lornano Le Bandite Chianti Riserva D.O.C.G. har en intens rubinrød farve. Duften er fyldt med skovaromaer og moden mørk skovfrugt - især kirsebær og blomme. I smagen findes der også balsamiske toner sammen med en buket af mørke bær afsluttende med noter af lakrids.

Denne vin er velegnet til kraftfulde kødretter, krydret pasta eller risotto.

Serveringstemperatur 15 - 18°C.

90 Points - Wine Enthusiast Magazine (årg. 2009)

90+ Points - "Highly Recommended" Decanter Magazine 2018 (årg. 2013)

92 Points - James Suckling (årg. 2015)

95 Points - Decanter World Wine Awards 2020

Land
Italien

Region
Toscana

Distrikt
Chianti Classico

Årgang
2017

Alc %
14.5

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Sangiovese

Anvendelse
Braiseret retter, Pasta, Risotto

Drueandel
Sangiovese 100%

Lagring
20 måneders fadlagring

Potentiale
4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0