

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chianti Classico Gran Selezione Vigne di Montornello DOCG Bibbiano



Montornello er blevet opgraderet til højeste kategori "Gran Selezione", som er overbygningen på Chianti Riserva.

adriatvinimport.dk



Ejendommen Bibbiano ligger i Castellina in Chianti, der er beliggende nord, nord-vest for Siena, og som sammen med Gaiole, Radda og Greve udgør de 4 oprindelige kommuner i Chianti Classico, der nu omfatter i alt 9 kommuner. Ejendommen er grundlagt i 1865 af familien Marzi Marrocchesi og har i alt 220 ha jord, hvoraf størstedelen er beplantet med skov og oliventræer. De nuværende ejere Tommaso og Federico Marzi Marrocchesi har i alt 26 ha vinmarker, hvorfra vi importerer i alt 5 forskellige vine: 4 Chianti og en Vinsanto. Der er efter Chianti-forhold tale om en ganske lille producent, der i dag er fuldt økologisk certificeret. Orienteringen for vinproduktionen er at forene det traditionelle med det moderne, og fokus er på Chianti, fremstillet af Sangiovese, idet man ønsker at holde sig fri fra den tendens til internationalisering af Chiantis udtryk, som er en konsekvens af, at mange ejendomme har valgt at blande franske sorter som Cabernet Sauvignon og Merlot i vinen. Man kan argumentere, at dette udvander Chianti som en særegen vintype, idet disse druesorter har det med let at maske eller overdøve Sangioveses karakter. Fokus på Sangiovese resulterer hos Bibbiano i både drue- og type-rigtige vine, og der dyrkes både Sangiovese Piccolo og Sangiovese Grosso. Der fremstilles nu to Chianti som Gran Selezione, den højeste kategori, en Riserva og en Chianti Classico på basis niveau.

Chianti Classico Vigne di Montornello er nu ophøjet til Gran Selezione og fremstilles af 100% Sangiovese, hovedsageligt af "undergrenen" piccolo, der er vidt udbredt i Chianti, mens top-Chianti'en fremstilles af Sangiovese Grosso, som eksempelvis kendes fra Montalcino. Druerne kommer fra Montornello og håndhøstes typisk i slutningen af september og begyndelsen af oktober. Denne Chianti er niveauet over den i øvrigt meget fine Riserva hos Bibbiano og her er tale om en ganske komplet vin med stor egenart og udtryksfuldhed. Den åbenbarer et fuldt spektrum af klassiske Sangiovese-træk, med typiske aromatiske kvaliteter og en skøn, smagsfylde med nerve og smidige tanniner, der giver vinen en fløjsagtig tekstur. Denne Chianti er nænsomt afstemt med træ, således at frugten ikke maskeres og med dekantering fremkommer et attraktivt præg af underskov i vinen.

LOKALITET

Toscana, Castellina in Chianti,
Cru Montornello, 13 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Sangiovese, hovedsageligt
Sangiovese Piccolo, håndhøstede

UDBYTTE

Ca. 5000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 15.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Ca. 20 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 24 måneder på franske tonneaux, medium toast, og dernæst 6 måneders flaskelagring før frigivelse.

OPLEVElsen

Intenst rubinrød. Næsen genkalder kirsebær, blå blomster, tobak, læder og underskov. I munden stor smagsfylde, flot struktur og smukt udfoldet frugt med både dybde og længde.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, kirsebær, blå blomster
- Tobak, lakrids, læder
- Underskov og svampe

SERVERING

- De bedste pastaretter
- Pasta med ragu af vildsvin
- Rosmarinstegt lam
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Kan fint drikkes ung, men fremragende 5 - 15 år fra høsten.

www.bibbiano.com