

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Chianti Classico Riserva DOCG Bibbiano



*Bibbianos Chianti Classico Riserva som kom på markedet i 2017, efter at Chianti Cl. Montornello blev opgraderet til til Gran Selezione.*

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 Riserva er en nyskabelse i 2014-årgangen, idet de to enkeltmarksvine nu fremstilles som Gran Selezione. Hermed indføres et mellemniveau i porteføljen og der præsenteres en Chianti med et mere modent, udviklet og komplekst udtryk i forhold til Chianti Classico, der afgørende spiller på sin umiddelbare primærfrugtighed og dermed viser denne vigtige side af Sangiovese. Med Chianti Classico Riserva fås et dybere udtryk for Sangiovese og en velduftende vin med dybde i smagen og en klassisk tanninstruktur og opløftende syrespændstighed. Det er måske især denne typiske syrestruktur, der gør vinen så gastronomisk velegnet, især til mere rige retter med saucer og kød fra lam, ged, okse, gris og efterårets hårvildt. I de senere år har man arbejdet på at bringe fadpræget ned i vinene, og det er en tendens, der også bemærkes i den balancerede og velafstemte Chianti Cl. Riserva.

### LOKALITET

Toscana, Castellina in Chianti.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Sangiovese, håndhøstede

### UDBYTTE

Ca. 6500 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

100% økologisk, certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 30.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Ca. 20 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. 50% af vinen er lagret 18 måneder på cementtanke, og den anden halvdel er lagret 18 måneder på franske tonneaux, medium to-ast. Dernæst 6 måneders flaske-lagring før frigivelse.

### OPLEVElsen

Dyb rubinrød. Præsenterer type- og sorts-tro aromaer med røde bær og stenfrugter, med præg af bladtobak og læder. I munden opleves vinen velstruktureret og med en elegant smagsfylde.

### ASSOCIATIONER

- Jordbær, kirsebær, blå blomster
- Svesker, bladtobak, lakrids
- Underskov, svampe, læder

### SERVERING

- De bedste pastaretter
- Pappardelle m ragú af vildsvin
- Rosmarinstegt lam
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

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

[www.bibbiano.com](http://www.bibbiano.com)