

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Vinsanto San Lorenzo di Bibbiano

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 4 forskellige vine: 3 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 traditionelle, lokale druesorter, 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 maskere og overdøve Sangioveses karakter. Fokus på Sangiovese resulterer hos Bibbiano i både drue- og type-rigtige vine, og hos Bibbiano dyrkes både Sangiovese Piccolo og Sangiovese Grosso, og kun basis-Chianti'en indeholder også 5% af den lokale drue Colorino.

Bibbianos Vinsanto, der tidligere blev fremstillet af de grønne druer Malvasia del Chianti og Trebbiano Toscano, men nu fremstilles af 100% Sangiovese, er dedikeret til den hellige Lorenzo, der er skytshelgen for Bibbianos gamle kapel. Type- og farve-mæssigt hører denne Vinsanto således hjemme i en kategori, for brunligt eller rødligt farvede vine, der ofte kaldes *Occhio di Pernice*, der henviser til farven på *agerhønenes øje*. Vinsanto – måske: *den hellige vin*, idet navnets oprindelse er omdiskuteret - er en klassisk toscansk og vel også umbrisk dessert- eller meditationsvin, der kan variere fra det helt tørre til det meget søde. Bibbianos version er afrundet og med moderat sødme og bringer aromatisk visse mindelser om en Amontillado-Sherry, om end den er ganske sin egen og har mange anvendelser, enten alene, eller både i forbindelse med det salte og søde køkken.

LOKALITET

Toscana, Castellina in Chianti.

TYPE

Dessert- ell. meditations-vin

DRUER

100% Sangiovese

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Stærkt begrænset

FRA MOST TIL VIN

Fremstillet af tørrede Sangiovese-druer, der presses og gæres og lagres i mange år, uden genopfyldning, på små caratelli, små fade, der kan være lavet af forskellige træsorter.

OPLEVELSEN

Brunligt gylden eller dyb rødfarve. Noter af nødder og måske især mandler, tørret abrikos og fersken og svampe. Moderat sødme og stor smagslængde.

ASSOCIATIONER

- Valnødder og mandler
- Tørrede frugter
- Spermatisk noter, i.e. svampe

SERVERING

- Vino da Meditazione
- Traditionelt med mandelkager
- Lette desserter
- Foie gras terrine
- Medium modnede oste
- Anretning med Pecorino Toscano, valnødder og honning.

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALE

Drikkes ung som lagret, meget holdbar.

www.Bibbiano.com



Bibbiano San Lorenzo Vinsanto.

En klassisk toscansk dessertvin.

adriatvinimport.dk

