

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino DOCG Bibbiano



*Bibbiano Vigna del
Capannino.*

*Gran Selezione udgave fra
enkeltmarken Capannino.*

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 Gran Selezione Vigna Capannino er en enkeltmarksvin, fremstillet på 100% Sangiovese Grosso som er en af de to "hovedgrene" af Sangiovese. Første årgang var 1990 og siden fulgte 1993, 1995, 1996, 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005 og 2008, alle som Riserva og fra og med årgang 2010 er den opgraderet til den seneste overbygning på Chianti Classico Riserva, kaldet Gran Selezione. I forhold til Riserva fordrer Gran Selezione bl.a. 6 måneders længere lagring og man skal allerede ved høsten identificere hvilke druer der skal indgå. Druerne til denne Chianti kommer fra 7 velplacerede og syd-sydvestligt orienterede ha, hvor planterne er sat i 1956. Vinen udtrykker det romerne og familien kalder *genius loci, stedets ånd*, og henviser til, at jorden eller dyrkningsstedet "taler" i vinen og giver den et umiskendeligt særpræg. Vinen repræsenterer Bibbianos højeste kvalitetsniveau.

LOKALITET

Toscana, Castellina in Chianti

TYPE

Rødvin

DRUER

*100% Sangiovese Grosso,
håndhøstede*

UDBYTTE

5000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 20.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

*25 - 30 dages maceration på
temperaturkontrollerede
ståltanke. Lagret 24 måneder på
en kombination af franske
tonneaux og slavonske egefade.
Dernæst 6 måneders
flaskelagring før frigivelse.*

OPLEVELSEN

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

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blå blomster
- Tobak, lakrids, læder
- Underskov

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

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

www.bibbiano.com

adriatvinimport.dk

