

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chianti Classico DOCG Bibbiano



Bibbiano Chianti Classico.

Husets basis udgave der byder på klassiske noter af Sangiovese.

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.

Udfordringen med at finde en typerigtig, karakterfuld og Sangiovese-smagende Chianti Classico i et prisrimeligt leje mener vi at have løst her. Druerne til denne vin håndhøstes og selekteres typisk i den anden halvdel af september og forud er gået en seriøs tilgang i marken, hvor der også grønthøstes. Tanken er at lave en værdig Chianti Classico, der er nuanceret og primærfrugtig og således ikke er forstyrret af sekundæraromaerne fra træ. Hermed opnås også en ønskværdig spændstighed i vinen, der fremtræder elegant og aldrig snerpende, og med en meget fin koncentration og harmoni. Vinen er appellerende og drikkeværdig fra frigivelsestidspunktet, og den er også gastronomisk alsidig og velegnet. Her er således en mulighed for at smage et balanceret og særdeles interessant udtryk for Toscanas store blå drue, Sangiovese i den behagelige ende af prisskalaen.

LOKALITET

Toscana, Castellina in Chianti.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Sangiovese, håndhøstede

UDBYTTE

7000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 60.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

18 - 20 dages maceration på cementtanke. Efterfølgende lagring på cementtanke og flaske før frigivelse.

OPLEVElsen

Intenst rubinrød. Ren, frisk typerigtig næse, der genkalder kirsebær, blå blomster, tobak og lakrids. I munden medium smagsfyldt med spændstig, nuanceret frugt og god smagslængde.

ASSOCIATIONER

- Røde og sorte bær
- Røde og sorte stenfrugter
- Tobak, lakrids

SERVERING

- Et bredt udsnit af pastaretter
- Tomatbaserede saucer
- Stegt og grillet rødt kød
- Oste og charcuteri

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Drikkes ung for sin friske, primærfrugtige karakter, 2-7 år gammel.

www.bibbiano.com

adriatvinimport.dk

