

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Lo Straniero IGT Val delle Corti



*Lo Straniero spiller på primærfrugt og saftighed. Man fornemmer luftighed og masser af nuanceret rød frugt.*

*Nyd den gerne let afkølet.*

adriatvinimport.dk



Den lille familiedrevne ejendom Val delle Corti blev grundlagt i 1974, da Giorgio Bianchi og hustruen Eli flyttede til Radda in Chianti, som er den mindste af de oprindelige 3 kommuner i Chianti Classico-zonen, der i 1911 fik lov til at tilføje *in Chianti* til kommunenavnet, og den udgør med Castellina og Gaiole områdets historisk anerkendte kerne. Radda ligger centralt og østligt placeret i Classico-området og er kendt for at give nogle af zonen mest slanke og raffinerede vine. Giorgio og Eli genopbyggede den forladte vingård og tilplantede markerne og opførte den lille *cantina*. Da Giorgio døde alt for tidligt i 1999 overtog sønnen Roberto Bianchi og hustruen Lis vinbruget, der ligger ca. 1,5 km syd for byen Radda, og førte det frem til den nuværende høje standard. Ejendommen blev økologisk certificeret i 2014 og drives delvist biodynamisk. Familien ejer 5 ha vinmarker og leaser yderligere 2 ha og de ligger forholdsvist højt, ca. 420-490 moh, og er øst-, nordøstvendte og udgør derfor kølige dyrkningssteder, med morgensol og eftermiddagsskygge, og de er derfor relativt sikre mod klimaforandringerne og de stigende temperaturer. Planterne står i veldrænet mergel, dvs kalkholdig lerjord, der indeholder en del stenmateriale og har et højt indhold af mineraler. Familien dyrker overvejende Sangiovese, men er begejstrede for en lille sektion med gamle Canaiolo-planter. Planternes alder varierer fra 5-50 år, og giver familien 6 vine, hvoraf vi har udvalgt 3. Den charmerende Lo Straniero indeholder også en andel Merlot, men familiens Chianti Classico laves af 95% Sangiovese og 5% Canaiolo, og de ældste Sangiovese-planter yder druerne til Chianti Classico Riserva, som også indeholder ca. 5% af den værdsatte Canaiolo. De to Chiantier er exceptionelle og er emblematiske udtryk for Radda, lyse, finessefulde og saftige og dog med en underliggende kraft, formet af *genius loci*, som det hed hos romerne, *stedets ånd*, og af Roberto Bianchis usædvanlige talent.

Lo Straniero spiller på primærfrugten, og også her fornemmer man Radda-ophavet i vinens udtryk, der er lyst og luftigt og med en fristende rød, nuanceret frugt, der afgørende har Sangiovese-mindelser og den skønne nerve i smagen frister til igen og igen at føre glasset til munden. Vinen kan med fordel nedsvales lidt om sommeren og er seriøs nok til seriøs gastronomi.

### LOKALITET

Radda in Chianti, i provinsen Siena, Toscana.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

60-70% Sangiovese, 30-40% Merlot, og planterne var i gennemsnit ca. 20 år gamle i 2020.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk certificeret i 2014, delvis biodynamisk dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles på temperaturstyrede ståltanke med den naturlige gær fra skindene og lagres i 18 måneder på ståltanke.

### OPLEVElsen

Lys rubin- henimod granatrød farve. Rødfrugtet, umiddelbar og let drikbar, men også ambitiøs og sammensat, og vinen er med sine antydninger af Sangiovese-læder forbløffende Chianti-lignende af udtryk.

### ASSOCIATIONER

- Violer, jordbær kirsebær
- Lakrids, læder

### SERVERING

- Pappardelle ai funghi porcini e salsiccia.
- Perlehøne med trøfler
- Stegt og grillet rødt kød
- Piccione ripieno alla toscana
- Arrosto di maiale

Serveringstemperatur: 13-16° C.

### POTENTIALE

Velsmagende ung, men fremragende 5 - 10+ år fra høsten.

[www.valdellecorti.it](http://www.valdellecorti.it)