

Rött vin

Viticcio Chianti Classico 2024



Fattoria Viticcio

Pris 0 kr
nr X5165FV0101 - 750 ml

Ursprung

Druvor Sangiovese

Alk. halt 13.5%

Skörd/Vinifikation: Efter skörden avstjälkas och krossas druvorna innan de får jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar för att bevara vinets fräschör och fruktiga karaktär. Under jäsningen sker en skalkontakt i cirka 10–15 dagar, vilket ger färg, struktur och tanniner. Vinet lagras därefter delvis på ekfat under några månader för att utveckla komplexitet och balans, utan att eken tar över frukten, innan det buteljeras.

Smakbeskrivning: Vinet har en klar rubinröd färg och en doft som domineras av körsbär, röda vinbär och inslag av viol samt torkade örter. Smaken är frisk och livlig med tydlig syra, där röda bär, plommon och en lätt kryddighet framträder. Tanninerna är närvarande men relativt mjuka, vilket ger en balanserad och elegant struktur. Eftersmaken är torr, med en klassisk italiensk stramhet och fin längd.

Passar till: Detta vin passar särskilt bra till maträtter med syra och sälla, som pasta med tomatbaserade såser eller klassisk pizza. Det är också ett utmärkt val till grillat kött, särskilt lamm eller nöt, samt till italienska rätter som lasagne eller ossobuco. Även lagrade ostar som pecorino harmonierar fint med vinets syra och struktur.

Om producenten

Fattoria Viticcio är en familjeägd vingård belägen i Greve in Chianti, mitt i hjärtat av Chianti Classico i Toscana. Vingården grundades på 1960-talet när familjen Landini tog över egendomen, med visionen att skapa kvalitetsviner som speglar det lokala terroiret. Produktionen startade 1964 i liten skala, men har sedan dess vuxit betydligt och omfattar idag omkring 120 hektar mark, med vingårdar inte bara i Chianti Classico utan även i Maremma och Bolgheri. Trots expansionen drivs verksamheten fortfarande som ett familjeföretag, där nästa generation idag representeras av Alessandro Landini som förvaltar och utvecklar arvet vidare. Filosofin hos Viticcio bygger på en balans mellan tradition och modernitet. Man arbetar med klassiska druvor som Sangiovese och följer områdets regler, men använder samtidigt modern teknik i vinframställningen för att säkerställa kvalitet och precision. Samtidigt har man ett starkt fokus på att uttrycka terroir, alltså samspelet mellan jordmån, klimat och människa, vilket är centralt i toskansk vinproduktion. Under senare år har man också satsat på hållbarhet, med ekologisk odling (certifierad sedan 2017) och inslag av biodynamiska metoder i vingårdarna. Detta speglar en modern syn på vinodling där respekt för naturen är lika viktig som vinets kvalitet.