DIVINE

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 följer upp med toskansk elegans och stramhet, körsbärets fruktighet och friskhet nyanseras av lila blommor, antydan till fat och örter. Sangioveses karakteristiska sandiga tanniner finns med i eftersmaken. Det är verkligen en classico!

Passar till: Detta vin blomstrar med mat, låt det visa vad det går för genom hela måltiden. Parmesanfriterad aubergine, grönsaksröror med grillat bröd med vitlöksolja, chark och diverse ostar. Ugnsrostad blomkål under ett täcke av ost. Snittar med mortadella, Cotto Prosciutto, stekt svamp. Bjud på Porchetta kryddad med fänkålsfrön, vitlök och rikligt med svartpeppar, med ugnsrostade potatisar, lök och massa örter. Pasta med hemmagjord pesto. Krämig squashsoppa (varm eller kall) med parmesan och basilika. Bistecca Fiorentina, saltimbocca, ossobuco, salsiccia, lasagne och diverse olika pizzor. Funkar även utmärkt till många asiatiska smaksättare, som soja, sesamolja och gochujang.

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 representerad 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.