



Rött vin

Casa Emma Chianti Vignalparco 2020

Casa Emma



Pris 349 kr
nr 5009201 - 750 ml

Ursprung Chianti Classico

Druvor Sangiovese

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation vingården vid parken är den svenska översättningen av Vignalparco. Topp-Chianti som kommer från Casa Emmas bästa läge. Högst upp på 480 möh och med sydlig exponering, vinet görs bara vissa årgångar. Vingården är om 2 ha och sköts med hjälp av gäss. Det har visat sig att deras närvaro har ökat jordens kvalitet avsevärt och så håller det gräset trimmat även mellan rankorna och äter upp skadeinsekter. Sedan 2015 används inga maskiner i vingården överhuvudtaget så stressen för rötterna med ihoppackad jord har även försvunnit. Jordmånen består till största delen av kalkhaltiga stenarter, lera och sten. Maceration i 15 dagar med skalkontakt sedan första jäsningen i temperaturkontrollerade ståltankar för att sedan jäsa en andra gång i 100% Tonneau (andra och tredje gången använda) fat under 12 månader. Därefter lagras vinet på butelj i 6 månader innan säljstart.

Smakbeskrivning yppig lyxig mörkfruktig doft med ton som drar åt svarta körsbär, björnbär och örter och ädelträ. Smaken är fyllig och frisk med en fin mineralitet. Ren lång eftersmak som radar upp svarta bär, mineral och örter.

Passar till kalvkotletter eller stekar med färska örter, fläsk i ugn eller pankofriterade schnitzlar med tomatbaserad grönsaksgryta, salsiccia, fylld vaktel eller kyckling i ugn.

Om producenten

I början av 1970-talet köpte familjen Bucalossi en egendom på 34 hektar av Emma Bizzarri (adelsdam från Florens). Till hennes ära och med respekt för traditionen i området skapades namnet Casa Emma. Nuvarande ägare är fru Fiorella Lepri. Egendomen ligger 420 meter över havet och består av 23 hektar vinodlingar i Castellina in Chianti och Barberino Val d'Elsa. Här odlas Sangiovese men även merlot och en mindre del malvasia nera och canaiolo. Marco Salvadori är utbildad vinmakare samt agronom och började sitt arbete på Casa Emma 2012. Han införde genast ekologiska metoder samt lät gäss ströva fritt mellan rankorna för att äta det gräs man ville bli av med. På så sätt minskar behovet av tunga maskiner i vingården. Vidare används extrakt från sjögräs för att stärka vinrankornas motståndskraft. Beroende på varje vingårds behov av näring, så används antingen gödsel från ekologiska kor eller vegetariskt gödsel från grönsaker och gräs. Alla viner blir ekologiskt certifierade från och med årgång 2015.