

Dievole Chianti Classico Casanova

Rødvin / Italia / Toscana

Produsent: Dievole

Årgang: 2020

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: Chianti Classico

Drue: 100% sangiovese

Veil. pris horeca: 247.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 309.9,-

EDP nr. : 9085182

SAP nr. : 9085182

Vinmonopol nr. : 15898401

Innhold:

Syre:6.0

Sukker:< 3

Alkohol:14 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Historien til Dievole går tilbake til år 1090, nærmere bestemt 10. Mai, da vingården nevnes i en kontrakt i forbindelse med att gården skiftet eier. Betalingen for den 'gudommelige vingården' sies ha vært to høner, tre brød og seks sølvmynter. Dievole har ifølge historien lenge vært kjent som 'en liten bit av himmelen på jorden' som navnet henspeler: opphavet til navnet Dievole kommer fra «Dio vuole» eller «Om Gud vill». Drøyt 900 år, mange ulike eier og utallige generasjoner senere, er vingården fortsatt en minst sagt idyllisk plass. Eiendommen nås via en slingrende grusveg, langs høye sypresser og en fantastisk utsikt over de vakre toskanske åsene. Herregården, som i dag er et lite boutique-hotel, er bygget på 1700-talet og ligger i rolige omgivelser blant Dievoles flotte Chianti Classico-vinmarker.

Vinene til Dievole er klassiske, rene og elegante. Alle druer kommer fra egne vinmarker, og er økologisk sertifisert siden 2017-årgangen. Vinene spontanfermenteres på sement-tanker og lagres på store, brukte eikefat. Dievole er opptatt av jordsmonn og mikroklima og lager Chianti Classico fra ulike enkeltvinmarker. Disse viser kompleksiteten i området og hvor ulikt Sangiovese-druen fra ulike terroir kan smake selv når det vinifiseres helt likt.

Mer om vinen

Enkeltvinmark rett ved vineriet. 400 moh. Jordsmonnet domineres av leirholdig sandstein med en type Alberese-stein kallt Macigno del Chianti.

Vinifikasjon

Gjæret i 750 liters uraffinerte sementtanker. Lagret i 13 måneder på uristede franske eikefat.

Smaksbeskrivelse

Lys rubinrød. Rød frukt som kirsebær og moreller, hint av krydder. Tørr, middels fyldig, fruktdreven med frisk syre og faste tanniner.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Storfilt