

Dievole Chianti Classico MGN

Rødvin / Italia / Toscana

Produsent: Dievole

Årgang: 2021

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: Chianti Classico

Drue: 90% sangiovese, 7% canaiolo, 3% colorino

Veil. pris horeca: 460.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 575.0,-

EDP nr. : 9086332

SAP nr. : 9086332

Vinmonopol nr. : 16549505



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Innhold:

Syre: 5.7

Sukker: 1

Alkohol: 14 %

Om produsenten

Historien til Dievole går tilbake til år 1090, nærmere bestemt 10. Mai, da vingården nevnes i en kontrakt i forbindelse med at 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 henspiller: 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-drueen fra ulike terroir kan smake selv når det vinifiseres helt likt.

Mer om vinen

Jordsmonn som delvis består av aroniaberg. Delvis sandig, siltig jordsmonn med marin opprinnelse og spor av mergel og kalkstein.

Vinifikasjon

Gjæret i uraffinerte betongtanker på 750 liter. Lagret i 13 måneder på utoastet fransk eik. Minst 3 måneders flaskelagring før lansering.

Smaksbeskrivelse

Klar transparent rød. Kirsebær med lett florale og jordlige innslag. Fruktig med preg av røde bær. Faste tanniner og høy syre. Mineralsk. Lang ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Storvilt