

Agricola Le Miccine (Toscana - Chianti Classico)

En fuldstændig vidunderlig vingård der er mere end 300 år gammel. Med billedskøn beliggenhed lige udenfor Gaiole in Chianti. Ejendommen ligger på en bakke omgivet af skov. Paula beskriver det som "en kølig lomme", og faktisk er deres ejendom ikke det "klassiske" varme Toscana, og de har ret let ved at bevare friskheden i deres druer. Det skinner i den grad igennem i deres skønne vine.

Paula er i dag ansvarlig for denne vingård. Hun har rødder i både Canada, Skotland og naturligvis Italien. Hun har en masteruddannelse indenfor ønologi, og har en meget klar vision for vinene hun producerer. De skal være rene, ærlige og respektere de lokale terroir. Og når man smager vinene, så forstår man til fulde, hvad hun prøver at opnå. Hun overtager Le Miccine i 2010 og hun er uhyre målrettet. Første beslutning er at fjerne Merlot fra deres Chianti Classico. Hun ved hvad hun vil.

Vingården er omgivet af deres 7 hektar vinmarker, der er beplantet med druerne Sangiovese, Merlot (ca. 0,5 hektar), Malvasia Nera og Colorino. De producerer blot 6 forskellige vine. Fire røde, én hvid og én Rosé. Alt arbejde naturligvis med håndkraft.

Produktionen er lille. 25.000 - 30.000 flasker om året, hvoraf deres Chianti Classico DOGC udgør ca. 60%. Al gæring foregår i ståltanke. Lagring altid i egetræsfade, hvor hun i dag anvender de store Botti på 5.000 liter, samt de mindre fade på 350 liter.

100% certificeret økologisk produktion!

Agricola Le Miccine - Chianti Classico DOCG 2018

Vinrankerne vokser i jordbund der er både skifer og kalkholdig. Det bidrager til vinenes friskhed, og ofte fornemmes mineralitet også i vinens duft.

Alle druer plukkes med håndkraft. Druerne gærer i 7 - 10 dage i ståltank ved en temperatur på omkring 28 grader.

Også den malolaktiske gæring foregår i ståltank.

Derefter lagrer vinen i 4.000 liter store Botti i 12 - 16 måneder.

Der anvendes ikke nye fade til vinen.

De producerer 15.000 - 18.000 flasker om året af deres Chianti Classico.

Druesammensætning

95% Sangiovese & 5% Colorino

Evt. ratings og anmeldelser

90p af James Suckling - August 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot mørk rubinrød farve i glasset.

Duften

Masser af rød frugt vælter op af glasset. Der er røde kirsebær og lidt hindbær. Andre komponenter er chokolade, hyben, lakridsrod, peber og et let saltet udtryk. Den er velduftende, kompleks og spændende.

Smagen

Vinen er medium fyldig med en skøn tekstur. Frugten er ren, let sødlig og ret elegant. Tanninerne er finkornede, og syren er perfekt doseret, og vinen fremstår i det hele taget i flot balance. Det er en velkomponeret og velsmagende Chianti Classico.

Vinen kan fint tåle et par timer dekantering. Og så server den lidt til den kølige side. Og server den til klassiske Italienske retter, steaks og grill.

Den er åben og givende, men tanninerne indikerer, at den med fordel godt kunne bruge et par år i kælderen. Den fremstår ret langtidsholdbar.

Lad den lige stå op en times tid inden dekantering, da der kan forekomme sediment i vinen.

Eftersmagen

Eftersmagen ledes med at de finkornede tanniner sidder i gummerne. Så tager frugten over først med en let krydret toner, og dernæst en dejlig let saltet lakridssmag.