

## 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 Gran Selezione DOCG 2015

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 36 måneder i franske egetræsfade på 350 liter. Og til sidst 6 måneder på flaske inden den frigives. Der anvendes ikke nye fade til vinen.

Alkoholprocent på 14%.

De producerer kun 1.000 - 1,500 flasker om året af denne deres flagskibs Chianti!

### Druesammensætning

100% Sangiovese

### Evt. ratings og anmeldelser

94p af Decanter - Februar 2019

92p af James Suckling - Juli 2018



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Den står ren, flot og indbydende i glasset med en ret dyb blodrød farve.

#### Duften

Igen er der masser af lækre røde bær. Det er kirsebær og blåbær der dominerer, men lidt hyldebær kigger også frem. Der kommer også lige et strejf af urtede toner med bl.a. lidt lavendel. Lakridsrod og lidt mokka er yderligere ingredienser i denne velduftende og komplekse Gran Selezione.

#### Smagen

Også her møder vi masser af ren, kødfuld og velmagende frugt. Det er en fyldig og ret koncentreret vin. Tanninerne er allerede ret velintegreret, og særdeles finkornede. Syren ligger hele tiden let i baggrunden, og bringer vinen en flot balance.

Selvom den fremstår ret ung og intens er den lækker og nem at drikke nu. Men den rummer naturligvis et betydeligt gemmepotentiale, og den skal også lige have en 2-3 timers dekantering før den leverer hele paletten.

Velegnet til steg, steaks og klassiske italienske kødretter.

#### Eftersmagen

Tanninerne sidder let i gummerne, men forsvinder som den let sødlige frugt kommer galopperende. Frugten ligger meget længe i munden, og afsluttes med en dejlig smag af lakridsrod.

*(Smagt 31. oktober 2021)*