

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 Riserva DOCG 2017

Vinrankerne vokser i jordbund der er både skifer og kalkholdig. Det bidrager til vinenes friskhed, og ofte fornemmes mineralitet også i vinenes 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 24 måneder i franske egetræsfade på 350 liter. Og til sidst 6 måneder på flaske inden den frigives.

Der anvendes ikke nye fade til vinen.

De producerer ca. 4.000 flasker om året af deres Chianti Classico Riserva..

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

92p af James Suckling - August 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot ren og blodrød farve i glasset.

Duften

En dejlig duft af mørkerøde bær. Det er modne kirsebær og solbær, der dominerer. Den er virkelig velduftende med masser af komponenter. Der er en krydret og let jordet tone med mørk chokolade, mokka og tobak..

Smagen

Man møder en ret fyldig vin med masser af frugt og intensitet. Frugten er igen ren og tekturen særdeles behagelig. Den fremstår i flot balance med finkornede tanniner, og en fremragende syre. Den besidder masser af saft og kraft, og vil være særdeles velegnet til diverse ovntilberedte stegretter, samt naturligvis de mere klassiske Italienske af slagsen.

Vinen er åben og givende, men rummer et ganske stort lagringspotentiale - men hvorfor vente...

Dekanter gerne et par timer inden servering.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder indledningsvist i gummer, men akkompagneres flot en den fyldige og let sødlige frugt.

(Smagt 30. oktober 2021)