

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 DOGC 2019

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

93p af Decanter - Marts 2022

91p af James Suckling - Juli 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

Står smukt og krystalklart i glasset med en flot lysilla farve.

Duften

Herlig duft med masser af røde bær. Domineret af kirsebær, ribs og brombær. Men masser af supplerende noter fra bl.a. mokka, læder, lakridsrod, let røget bacon og den diskret krydret tone. Yderligere lidt florale toner med bl.a. rosenblade. Spændende og virkelig velduftende.

Smagen

Det er et par år siden jeg smagte en ret nyflasket CC 2019. Og den har udviklet sig uhyre flot.

Den har en lækker tekstur og en flot ren næsten fløjsblød frugt. Tanninerne er ultra finkornede, og syreprofilen genial. Den er uhyre flot balanceret. Den er medium fyldig og rasende velsmagende og meget nem at drikke her som helt ung.

Den kan fint gemmes 5-10 år (eller længere) i kælderen ved god opbevaring, men folder sig virkelig flot ud allerede nu.

Nyd den som pre-dinner glas eller server den til klassiske pastaretter eller en god steak.

Eftersmagen

En dejlig eftersmag der helt domineret af den rene og let sødlige frugt. Skærper virkelig appetitten efter endnu en mundfuld.

(Smaat den 24. november 2022)