

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 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 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

93p af Decanter - Marts 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står smukt og ret klart i glasset med en flot blodrød farve.

Duften

Herlig duft med masser kirsebær. Dertil masser af komponenter. Læder, mørk chokolade, hyben, rosenblade og diskret krydret. Man kan blive ved med at gå på opdagelse i den skønne og komplekse duft.

Smagen

Der er også masser af frugt i smagen. Den er medium fyldig til fyldig med flot koncentration. Tanninerne er ret finkornede og komplementerer frugten flot. Også syren ligger hvor den skal, og vin er i flot balance. Den er naturligvis ung i profilen, og vil helt sikkert udvikle sig flot de kommende år.

Nyder du den nu som helt ung, så skal du dekantere et par timer inden servering. Men jeg vil anbefale, du lige gemmer den minimum et par år i kælderens – den vil folde sig mere og mere ud de kommende år. Den rummer et betydeligt udviklingspotentiale.

Eftersmagen

Tanninerne ligger indledningsvist i gummerne, hvor de bliver liggende noget. Så er der frugt der tager over. Ung frugt der bliver liggende ret længe.

(Smagt den 26. november 2022)