

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 2021

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

90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera & 5% Colorino

Evt. ratings og anmeldelser

91p af James Suckling - Juli 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en smuk krystalklar rubinrød farve i glasset.

Duften

En herlig frisk duft vælter op af glasset med masser af frugt og indtryk. Der er friske unge kirsebær, hindbær, blodappelsin og et strejf af friske unge ribs. Der er også mørk chokolade, lavendel, hyben, krydderurter og strejf af cigarkasse. Spændende og ret kompleks duft.

Smagen

Det er igen i år en ret let og elegant udgave af vingårdens Chianti Classico. Der er naturligvis Sangiovese saft og kraft i vinen, og den har en flot koncentration. Den er medium fyldig og flot dybde. Frugten er ren og tanninerne present og finkornede. Syren er vidunderlig og afstemt, og vinen fremstår i særdeles flot balance.

Den er naturligvis ung og frisk i udtrykket. Jeg vil anbefale 1-2 år i kælderens. Nydes den nu så give den et par timer på karaffel inden servering.

Server den til både franske og italienske gryderetter, eller til steg eller en grillbøf.

Eftersmagen

De finkornede tanniner fylder godt i gummerne i begyndelsen af eftersmagen. Frugten er let og velmagende, og bliver hængende imponerende længe.

(Smaat den 24. april 2024)