

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 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 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

95p af winescritic.com - Januar 2024

93p af James Suckling - November 2023



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står krystalklart i glasset med en flot blodrød farve.

Duften

Aldeles forførende og velduftende. Masser af frugt med mørkerøde kirsebær, blomster, tyttebær og lidt solbær. En let krydret tone med bl.a. hvid peber, mørk chokolade, violer og en snert af mineralitet.

Smagen

Vingårdens elegante stil slår også igennem i denne Selezione. Den er ren og næsten svævende, men alligevel med dybde, koncentration og kraft. Diskrete og meget finkornede tanniner, og en syre der er helt perfekt. Den er fyldig, karakterfuld og i uhyre flot balance.

Den er meget imødekommende, og smager ganske enkelt fantastisk. Den rummer naturligvis et betydeligt lagringspotentiale, og vil også udvikle sig yderligere de kommende år - ingen tvivl om det. Husk at dekantere den 2-3 timer inden servering.

Den er en flot fuldblods Sangiovese med vingårdens kendetegn.

Eftersmagen

En imponerende lang eftersmag. Din finkornede tanniner ligger behageligt i gummerne, og frugten bliver bare ved og ved og ved...

(Smagt den 24. april 2024)