



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico
Riserva

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalksten

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Stål, cement

TYPE
Medium rødvin

Buondonno

Buondonno, Chianti Classico Riserva 2019

Buondonnos Chianti Classico Riserva, laves kun i de bedste årgange. Her bruges kun Sangiovese fra de ældste vinstokke, fra de sydvendte skråninger i Casavecchia samt de Nordøst vendte skråninger i Sicellino. Alle plantet tilbage i 1970. Vinen gennemgår 4 ugers maceration, og derefter 22-24 mdr. på fade mellem 5 og 25 hl. inden den flaskes og lagrer yderligere 6 mdr. inden frigivelse. Et dyb, koncentreret og stadig enormt frugtmættet og mostet Riserva, der viser de bedste sider frem af Sangiovese druen.

OM PRODUCENTEN

De har siden starten drevet vinhuset efter økologiske principper, og er i dag certificeret økologiske. Vinhuset ligger i bakkerne midtvejs mellem Firenze og Siena, i hjertet af Chianti. Her besidder de 20 hektar marker, hvoraf de 8 udgør vinmarker. Resten er olivenlunde og skov.

Vinmarkerne ligger rundt om selve vingården, i en højde på cirka 440 moh. Jordbunden er primært ler og kalksten, med en grusholdig undergrund, der sikrer god dræning omkring stokkene. Siden 1992 har de genplantet store dele af deres marker med gamle og lavtydende Sangiovese kloner. Druerne på disse kloner er mindre, hvilket giver en bedre balance mellem skind og druemost, og i sagens natur også et væsentligt mindre udbytte. Samtidig er beplantningstætheden øget fra 3000 stokke til 5000 stokke pr. km².

Det gør at planterne kæmper endnu mere om "føden", og derfor sætter færre klaser pr. vinstok.

Når druerne plukkes og føres til vineriet, bliver alle druer afstillet, og lagt i store stål eller cementtanke. Gæringen foregår med naturlig gær og varer omkring 10 dage. Herefter macererer vinen i omkring 20 dage, inden vinene lægges på fade. Fadenes størrelse varierer fra 225 ltr. barriques til 500 ltr. tonneaux, og det er på disse fade at vinen gennemgår den malolaktiske gæring. Længde af lagring samt størrelse på fadene varierer alt efter druematerialet, årgang for årgang.

Buondonno har, udover økologisk certificering, siden 1989 været medlem af CTPB (organisation af Toscana økologer), og tilknyttet AAA (Agricoltori Artigiani Artisti)

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens