



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Chianti Classico

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalksten

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Stål og cement

TYPE
Let rødvin

Buondonno

Buondonno, Chianti Classico 2022

Buondonnos Chianti Classico er lavet på 100% Sangiovese, og er med 25.000 flasker vinhusets hovedvin. Vinen får 20 dages maceration i stål og cement med daglig remontage. Lagringen sker i 12 måneder på delvist brugte træfade af forskellig størrelse. Saftig og intens Sangiovese stil, der samtidig besidder et utroligt læskende og næsten mostet karakter. **"Det bliver bedre og bedre på Buondonno. Ren sangiovese fra økologisk certificerede vinmarker, vinificeret i stål og beton og lagret efterfølgende på et miks af fadstørrelser. Arketypisk Chianti Classico. Dog forbløffene mørk, men det er en af konsekvenserne ved både klimaforandring og satsning på de såkaldte CCL-kloner. Tørret appelsin, campari, tranebærjuice blandet i gudedrikken af kirsebær og rust. Det er så meget en madvin, og du skal spise arosto på gris, porchetta, skaftekotelet med citronskal eller kanin med oliven og rosmarin. Herlig drik, der sender mig durk tilbage til mit første besøg hos Castell'in Villa i 1997. Og se lige prisen."**
René Langdahl, Gastro, august 2024

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 Toscanse økologer), og tilknyttet AAA (Agricoltori Artigiani Artisti)

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens