

Vinoplevelser

Toscana Rosso Limine Merlot

Frascole soc.agr., IGT



I et lille hjørne af Toscana ligger vinhuset Frascole, som består af 15 hektarer vinmarker i et særdeles frodigt område. Frascole har været i familiens eje så længe, nogen kan huske, og vinhuset har været økologisk certificeret siden 1996.

Her er langt til industri og larmende trafik, men til gengæld kort til de grønne bjerge i Appenninerne, bølgende dale og bakker. Her har været beboelse helt tilbage til oldtiden, og mellem vinstokke og olivenlunde finder man stadig spor efter romerne, som også producerede vin her. Det er i disse smukke omgivelser, at Frascole producerer en række fremragende Chiantivine – og en lækker olivenolie.

Her går tingene ikke så stærkt, og produktionen foregår, som den har gjort i generationer. I husets vinkælder foregår alting vha. tyngdekraften, fordi det er et ældre hus og man ikke brugte pumper da vinhuset blev bygget.

Her står vinstokkene tæt – tættere end hos naboerne i området - ikke mindst fordi, at ingen brugte traktorer dengang, vinstokkene blev sat. Det gør en stor forskel for kvaliteten af det færdige produkt. Vinen bliver bedre og tættere. På samme vis bruger Frascole aldrig nye fade og der tilsættes aldrig gær. Enrico bruger kun druernes naturlige gærstammer.

Leverandør
Frascole soc.agr.

Land
Italien

Område
Toscana

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Merlot

Fadlagring
18 måneder

Dyrkning
Økologisk

Vinifikation

Druerne hos Frascole høstes ved håndkraft, sådan som det er blevet gjort i området siden romerne boede her for 2000 år siden. Druerne bliver skilt fra stilken og presset på vinhusets øverste etage, hvorefter saften løber ved tyngdekraftens hjælp direkte ned i husets kælder, hvor den kommer på tanke og egetræ. Vinen transporteres til træfade, hvor den ligger i 18 måneder, inden den til sidst i to år på flaske.

Smagekommentarer

Denne vin blev første gang produceret i 2008 på Frascoles forholdsvis lerede jord med gode forhold for fantastisk vin. Det er en vin, som har fået tid og kærlighed, og det kan smages. Herligt blød, flot aromatisk og velmodnet med elegante og smagfulde noter af vanilje, læder og svesker.

Alkohol
13,50%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN