

Vinoplevelser

2012 Chianti Classico Candialle

Candialle, DOCG



Italienske Candialle ligger på den sydlige spids af det, der kaldes 'Conca d'oro', eller den gyldne bowle, i Chianti. Det er noget så sjældent som et italiensk vinhus ejet af en finne. Jarkko Peränen hedder han, og han skulle egentlig bare til Italien for at hjælpe med høste. I stedet endte han med at blive, og i 2002 købte han en lille gård i landsbyen Panzano i Toscana, og han har faktisk lavet vin i området lige siden.

Vinhuset ligger i en dal, som er formet som et amfiteater, hvilket formentlig er årsag til det gyldne tilnavn. Husets 35 hektarer syd- og sydvestvendte, skifferrige marker, med højdemeter fra mellem 300 og 360 meter, sikrer et perfekt terræn for den klassiske, krævende og sent modne drue Sangiovese. Det er således Sangiovese, der med 9,4 hektarer jord fylder mest hos Candialle, selvom her også vokser Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malvasia Nera og Canaiolo.

Peränen insisterer på at producere sine vine på en miljøvenlig måde, som tager udgangspunkt i at holde jorden sund. Vinhuset lever i et tæt samarbejde med de øvrige vinhuse i nærområdet, ikke mindst gennem Unione Viticoltori de Panzano, som er dedikeret til bæredygtig og miljøvenlig vinproduktion, og muligvis fører til, at hele regionen Panzano ender med at blive den første fuldstændig økologiske vitikulturelle region i hele Italien.

Leverandør
Candialle

Land
Italien

Område
Toscana

Underområde
Chianti Classico

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Sangiovese

Fadlagring
18 måneder

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød
Pastaretter

Vinifikation
Første gæring i åbne, rustfri ståltanke i 30 dage. Lagret i 18 måneder på franske egetræsfade og seks måneder på cementfade.

Smagekommentarer
Varm og rig med noter af vanilje og søde bær. Kraftig og moden med et livligt, krydret touch. En insisterende vin, som rammer tungen med masser af sødlig, krydret frugt, som måske endda giver mindelser om Rioja.

Alkohol
13,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN