

# Vinoplevelser

## Chianti Il Guido

Tenuta Barbadoro, DOCG



Lidt uden for Firenze, midt i Toscanas bølgede landskaber, grønne lunde, oliventræer, får, geder og små landbrug, ligger vinhuset Tenuta Barbadoro. Det er et område fyldt med historie, og vejen, som bugter sig forbi vinhuset, har været brugt siden romerne beboede området for over 2000 år siden. Her vokser de oprindelige druer Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, men også Merlot og Cabernet Sauvignon på vinhusets 60 hektarer land. Produktionen bliver varetaget af Gallerinifamilien, som har produceret vin og olivenolie her siden vinhuset blev grundlagt for fem generationer siden i 1860. Siden 2007 har produktionen været økologisk og ud over fantastiske vine, producerer huset også en lækker olivenolie.

**Leverandør**  
Tenuta Barbadoro

**Land**  
Italien

**Område**  
Toscana

**Underområde**  
Chianti

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Sangiovese

**Fadlagring**  
12 måneder

**Dyrkning**  
Økologisk

**Riedel glas**  
Sangiovese / Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - kraftige

**Vinifikation**  
Druerne bliver høstet manuelt, sådan som det er foregået i tusinder af år på egnen. På samme nænsomme måde bliver druerne skilt fra stilken og knust, inden mosten fra druerne får lov at gære i 15 dage ved 26 grader.

**Smagekommentarer**  
Chianti Il Guido har et flot, rubinrødt udtryk og de komplekse aromaer, der stiger op fra glasset og møder næsen, er intense og krydrede med noter af solmodne, røde frugter, skovbær og vanilje. De komplekse nuancer går igen på tungen, hvor de solmodne bær og det intense indtryk balanceres med forholdsvis udtalte tanniner.

**Alkohol**  
14,00%



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN