



Volpaia Chianti Classico Riserva 2019

Producent: Castello di Volpaia
Område: Toscana
Land: Italien
Alkohol: 14,0
Drue: Sangiovese

Castello di Volpalias Chianti Classico Riserva var vinen, der med årgang 2015 blev nr. 3 på Wine Spectator top 100 liste i 2018, hvor første- og andenpladsen gik til vine, der minimum er tre gange så dyre.

Efterfølgeren fra årgang 2016 var på samme tårnhøje niveau, hvorfor den da også fik hele 97 point af WineSpectator. Herefter fulgte mere udfordrende årgange som 2017 og 2018, som faktisk også blev fulgt op med fremragende anmeldelser.

Kort sagt - vinene fra Castello di Volpaia bliver bare bedre og bedre. Og denne fra den fremragende årgang 2019 er i særdeleshed et klasse-eksempel herpå.

Chianti Classico Riserva er økologisk dyrket og kommer fra op til 50 år gamle vinstokke plantet på vinmarkerne Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia, som er højtbeliggende fra 400-600 meters højde og syd-sydøst og -sydvest eksponeret. Castellino og Santa Maria Novella-markerne består hovedsageligt af ler, mens resten af markerne består af mere let jord med et stort indhold af sandsten.

Vinen vinificeres med en startende koldmaceration og en længerevarende temperaturstyret gæring på stål, hvorefter vinen via underjordiske rør af rustfrit flyder ned i fadkælderens længere nede i byen. Her lagres den i 24 måneder på en kombination af store slavenske fade af ældre dato og fransk barrique.

Vinbeskrivelse:

Volpalias Chianti Classico Riserva er her i den fremragende årgang 2019 et brag af en sprød og lagringsværdig Chianti,



som nærmest præsterer på samme tårnhøje niveau, som det var tilfældet med årgang 2016!

Vinen står med den klassiske røde og let transparente Sangiovese-kulør, mens den i næsen viser nuancerede og insmigrende aromaer af tranebær, kirsebær, viol, skovbund, tørrede krydderier, mineralitet og et diskret vaniljetouch.

Med slank og elegant Sangiovese-frugt ruller den blødt over tungen, hvor den viser sprællende syre, robust og fokuseret tanninsvirp samt en afslutningsvis lang, delikat eftersmag, som desuden vidner om struktur til længere tids lagring.

Et must-have på vinhylden for Sangiovese-freaks.

Druesammensætning:

Sangiovese

René Langdahl:	Ugens yndlingsvin
Luca Gardini:	98+ point
Wine Spectator:	94 point
WineAlign:	94 point
Decanter:	93 point
Robert Parker's Wine Advocate:	93 point
James Suckling:	93 point
Jeb Dunnuck:	93 point
Vinbladet:	92 point

Beskrivelse af producenten

Castello di Volpaia er en historisk anerkendt producent, der de seneste år har markeret sig som en af Chiantis topproducenter.

Volpaia har til huse i den lille by ved samme navn og i besiddelse af nogle af de højest beliggende marker ved Radda i den nordlige del af Chianti. Navnet stammer fra den kendte familie, som i flere hundrede år ejede slottet, der oprindeligt blev bygget helt tilbage i 1100-tallet som en fæstning mellem de dengang to stridige bystater Firenze og Siena.

Det absolut mest berømte familiemedlem i Volpaia-familien var Lorenzo della Volpaia, som ejede slottet fra år 1446-1512. Lorenzo var urmager og en kendt videnskabsmand, som blev



verdensberømt, da han opfandt det kendte Orologio dei Pianeti (Planet-uret). Derudover lavede han også uret på den berømte bygning Palazzo Vecchio (rådhuset i Firenze). Lorenzo della Volpaia var desuden venner med Leonardo da Vinci og rådgav også Michelangelo om placeringen af David-statuen.

Siden 1972 har Volpaia været ejet af Giovannella og Carlo Masheroni. Parret fik rent faktisk foræret hele Volpaia-byen i bryllupsgave af Giovannellas fader, Raffaello Stianti! I deres ejerskab er Volpaia gradvist blevet moderniseret. Derudover har vinmageren Lorenzo Regoli med konsulterende hjælp fra ønologen Riccardo Cotarella siden 2001 bragt ejendommen op i Chiantis absolutte superliga.

Læs også René Langdahls portræt af Volpaia her

Vingårdens 46 ha vinmarker er alle økologisk certificerede, hvor man arbejder med stor respekt for områdets højtbeliggende terroir. Man starter fx vinificeringen med en koldmaceration, og efter gæring flyttes vinen via underjordiske rør af rustfri stål til fadkælderens længere nede i byen.

Castello di Volpaia is one of the banner estates of the Radda in Chianti subzone of Chianti Classico in Siena province. It is managed by the Mascheroni Stianti family: Giovannella, Carlo, Nicolo and Federica. Thanks to high-elevation vineyards, Volpaia's wines are celebrated for their freshness and finesse.
- Monica Lerner, The Wine Advocate