



Vigna Barbischio, Chianti Classico Riserva 2020

Producent: Maurizio Alongi Società Agricola
Område: Toscana
Land: Italien
Alkohol: 13,5
Drue: Sangiovese

Hvis man skulle tale om kult-Chianti ...

Dette forholdsvis nye Chianti-projekt på den afsidesbeliggende Barbischio-mark er om noget unikt. Maurizio Alongi laver nemlig kun ÉN vin fra sølle 1,3 ha på en sydvendt beliggende mark i den mere "bush-agtige" udkant af den østlige del af Gaiole. Nærmere betegnet to tætbeliggende, sandstensholdige parceller (Poggio di Barbischio og Sabbie di Barbischio) beliggende i ca. 450 m. højde, som er omkranset af skov og beplantet med 30-40 år gamle vinstokke.

Maurizio har i mere end 30 år - som konsulerende ønolog - hjulpet andre producenter på vej med at producere kvalitetsvine i Toscana. Efter mange års søgen efter unikt beliggende marker i Chianti lykkedes det ham at anskaffe disse særlige parceller, som han nu (siden 2015) har drevet efter hysterisk nænsomhed.

"I have decided to produce just one wine, by traditional grapes coming from just one vineyard in order to chase an old dream, showing the extraordinary potentialities of my land"

Her køres med stærkt begrænsede høstudbytter (26-27 hl/ha) med en særdeles beskedne produktion til følge, hvilket da også afspejles i vores allokering.

Al høst er foretaget med håndkraft med en nænsom selektering. Druerne afstilles og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål og manuel "pumpover" i løbet af 14 dage. Herefter gennemgås den malolaktiske fermentering også på stål, hvorefter vinen lagres ca. år på tonneaux, hvoraf 15% er nye. Slutteligt lagres vinen



ca. 10 måneder på flaske inden frigivelse.

Vinbeskrivelse:

Maurizio Alongis Chianti Classico Riserva 2019 var blandt den absolutte top, da Decanter-journalisten Michaela Morris smagte sig igennem regionens store vine i sin rapport om Chianti Classico Riserva 2019.

Dette med god grund. For dette er en monumental og særdeles lagringsværdig Chianti, som af Sangiovese-freaks bør opleves.

Og årgang 2020 lever med sin givende frugt og hypersprøde tekstur i høj grad op til seneste årgang, hvilket Decanter da også er enige i.

På indsmigrende, kraftfuld og nuanceret vis vælter aromaerne elegant op af glasset med kirsebær, hindbær, te, fennikel, skovbund, og krydderier, mens den i smagen er som et studie i "præcisions-struktur."

I munden viser den nemlig både smertelig intensitet og mesterlig fokus. Dertil udpræget syrespræl og den så Sangiovese-klassiske, strukturerede tannin, som desuden vidner om, at dette er en vin med et solidt gemmepotentiale.

En kæmpe vin, som bør nydes til kødretter af det bedste glas. Meeen - også en vin, der fortjener et par års lagring.

Druesammensætning:

Sangiovese

Decanter:

95 point

René Langdahl:

Anbefalet

Beskrivelse af producenten

Maurizio Alongi er en særlig personlighed i Chianti, der i mere end 30 år - som konsulterende ønolog - har hjulpet andre producenter på vej med at producere kvalitetsvine i Toscana. Efter mange års søgen efter unikt beliggende marker i Chianti lykkedes det ham at anskaffe disse særlige parceller, som han nu (siden 2015) har drevet efter hysterisk nænsomhed som et "nørdeprojekt."

Maurizio laver nemlig kun ÉN vin fra sølle 1,3 ha på på den



sydvendte Barbischio-mark i den mere "bush-agtige" udkant af den østlige del af Gaiole. Nærmere betegnet er der faktisk tale om to tætbeliggende, sandstensholdige parceller (Poggio di Barbischio og Sabbie di Barbischio) beliggende i ca. 450 m. højde, som er omkranset af skov og beplantet med 30-40 år gamle vinstokke.

Her køres med stærkt begrænsede høstudbytter (26-27 hl/ha) med en særdeles beskedne produktion til følge, hvilket da også afspejles i vores allokering, som er uhyre begrænset.

Kort sagt - Kult-Chianti, som bør opleves.

'Du kan lige så godt lære navnet. Enten Alongi eller Barbischio...'

- René Langdahl, Gastro