



Chianti Classico Riserva Magnum 2019

Producent:	Gagliole
Område:	Toscana
Land:	Italien
Alkohol:	14,5
Drue:	Sangiovese

Gagliolo Riserva er det perfekte spændingsfelt mellem letbenet, saftig Chianti Classico og high-end, kompleks Gran Selezione. Kombinationen af overvældende frugtintensitet og utallige komplekse lag er overvældende og fremavler en øjeblikkelig lyst til at udforske vinen yderligere.

Gagliole er en af Toscanas ældste ejendomme med et storslået ry og rygte. Bag Gagliole, som det kendes i dag, står tre generationer af familien Bär-Bettschart med Monika og Thomas i spidsen. De kalder selv Gagliole for "the land of dreams" - et sted, hvor drømme og ambitioner flyder frit, og hvor man hver årgang stræber efter at gøre det bedre end sidst. Denne indstilling har også smittet af på familiens fokus på biodiversitet og økologi, hvilket har ført til en økologisk certificering og en visuel manifestation i form af et hav af farverige roser og markblomster i de cypress indhyldede vinmarker.

Vinstokkene til Gagliolo Chianti Classico Riserva er placeret på en af de højest beliggende vinmarker i Conca d'Oro i Panzano. Denne høje placering bidrager til en eminent og vibrerende syre og raffineret elegance. Efter manuel indhøstning og sortering af de afstilkede druer, gæres Riserva'en i stålfade og efterfølgende lagret 10 måneder på små brugte franske fade. Slutteligt tilbringer vinen yderligere 5 måneder på cementtanke.

Vinbeskrivelse:

Klassisk Sangiovese parfume danser op af glasset med noter af sorte kirsebær, røde blomster, tørrede krydderurter, balsamico og violer.

I munden fremstår vinen tanniner silkebløde, og syren



mærkbar, men afstemt.

En helstøbt Riserva, der i den grad rummer både lethed og kompleksitet.

Druesammensætning:

100% Sangiovese

Robert Parker's Wine Advocate: **94 point**

Jeb Dunnuck: **94 point**

James Suckling: **93 point**

Beskrivelse af producenten

Gagliole er en af Toscanas absolut ældste ejendomme med et storslået ry og rygte, når det kommer til produktionen af Chianti. Ejendommen Gagliole nævnes for første gang i år 994 i et lokalt skrifte, hvor kongens søn giver ejendommen i gave til sin højtelskede hustru.

Gagliole ligger for enden af en bakketop, hvor snorlige rækker af cypresser tårner sig op langs grusvejen. De storslåede træer og traditionelle bygninger i smuk toscansk stil skaber rammerne for et magisk sted med en eminent udsigt. De smukke bygninger ligger i billedskønne Castellina, men her stopper det ikke. For ud over vinmarker her har Gagliole også parceller i Panzano, hvor det nye og topmoderne vineri er blevet bygget.

Bag Gagliole, som det kendes i dag, står tre generationer af familien Bär-Bettschart med Monika og Thomas i spidsen. De kalder selv Gagliole for "the land of dreams" - et sted, hvor drømme og ambitioner flyder frit, og hvor man hver årgang stræber efter at gøre det bedre end sidst. Denne indstilling har også smittet af på familiens fokus på biodiversitet og økologi, hvilket har ført til en økologisk certificering og en visuel manifestation i form af et hav af farverige roser og markblomster i vinmarkene.

Den nænsomme behandling af vinmarken fortsætter i produktionen. Efter manuel indhøstning og sortering af druerne presse de, og mosten tages videre til næste skridt i produktionen. Druerne fra de ældste stokke gærer og lagres i nogle særlige fade ved navn "Culte," hvilket er små franske fade af særlig høj kvalitet. Mosten fra yngre stokke gæres og lagres i en kombination af andre franske fade og stål.



Gagliole er ikke gået ubemærket hen blandt verdens prominente vinanmeldere, som alle understreger Gaglioles høje kvalitetsniveau - se f.eks. Monica Larners (The Wine Advocate) udtalelse her:

"Gagliole is an excellent estate, with first-rate wines produced across the price spectrum. Annual production is about 90,000 total bottles, and Gagliole farms 18 hectares of vines. I highly recommend the excellent wines from this estate."

Gagliole repræsenterer en stil, som er maskulin og muskuløs med stor frugtintensitet og et langt liv foran sig.