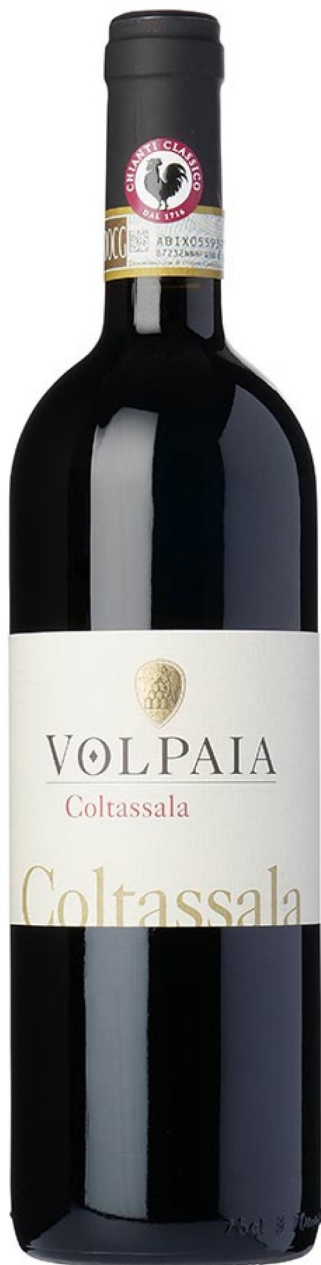




Volpaia Coltassala Chianti Classico Gran Selezione 2019

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

Siden 1980 har Volpaia lavet dette brag af en enkeltmarksvin fra den 3,5 ha store Coltassala-mark, som der afhængigt af årgangen laves 10.000 - 12.000 flasker af. Coltassala startede som en såkaldt super-toscaner, dengang lovgivningen i Chianti Classico ikke tillod, at en Chianti kunne være 100% Sangiovese. Siden da er lovgivningen blevet lavet om, hvorfor Coltassala i dag er klassificeret som en Chianti Classico Riserva og med status som Gran Selezione.

Coltassala-marken er beliggende højt i 520 meters højde med en sydvendt eksponering, hvor jordbunden hovedsageligt består af sandsten. Her frembringer de op til ca. 40 år gamle vinstokke denne kølige og koncentrerede, Sangiovese-baserede vin.

Vinen er som alle andre Volpaia-vine nu økologisk certificeret, hvor al høst og den nænsomme og grundige sortering foregår med håndkraft. Herefter vinificeres den startende med en koldmaceration og en længerevarende naturlig gæring, hvorefter vinen via underjordiske rør af rustfrit flyder ned i fadkældrene beliggende under de oldgamle, historiske bygninger længere nede i byen. Her lagres den i 24 måneder på barrique og efterfølgende 6 måneder på flaske.

Vinbeskrivelse:

Castello di Volpaia Coltassala er en koncentreret og super-charmerende Chianti, hvis oprindelse fra den højtbeliggende Coltassala-mark giver vinen en uovertruffen kølig elegance.

Vinen har en ekstremt givende og intens næse med modne kirsebær, toscanske urter, the, lavendel, chokolade og diskret vanilje fra fadene. I smagen viser den stor, dyb frugt, som



præsenteres med en så silkeblød tekstur og en nærmest klinisk renhed, at vinen fremstår ekstremt elegant. Syren er fremtrædende og tanninerne i den lange eftersmag er så saftige, at helhedsindtryk bliver yderst charmerende.

Et brag af en Gran Selezione, der her i årgang 2019 kan lægge arm med regionens allerstørste!

Druesammensætning:

95% Sangiovese
5% Mammolo

Luca Gardini:	99 point
Italys Finest Wines:	97 point
Wine Spectator:	96 point
Robert Parker's Wine Advocate:	95 point
WineAlign:	94 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 Giovanella og Carlo Masheroni. Parret fik rent faktisk foræret hele Volpaia-byen i bryllupsgave af Giovanellas 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