



Volpaia Chianti Classico 2021

Producent: Castello di Volpaia
Område: Toscana
Land: Italien
Alkohol: 13,5
Drue: Sangiovese, Merlot

Castello di Volpalias Chianti Classico er en publikumspleaser af en charmerende Chianti, som både tiltaler Sangiovese-nørder og folk, der bare vil have et (rigtig) godt glas toskansk vin!

Etiketten viser den anden af de fire kirker, som i år 1443 blev bygget inden for bymuren på Castello di Volpaia-fæstningen. Arkitekten Michelozzo di Bartolomeo blev hyret til projektet af familien Canigiani fra Volpaia. Rent faktisk ønskede et medlem af Canigiani-familien at tilslutte sig den religiøse militære orden, Knights of Malta, hvis leder, der i øvrigt kun tog imod ordrer fra selve paven, stillede det som krav at få opført kirken i Volpaia, såfremt man ville have familiemedlemmet optaget i den militære orden.

Denne økologiske Chianti Classico kommer fra vinmarkerne Campo a Pitti, Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Montanino, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella og Vignavecchia, som er beliggende fra 400 - 570 meters højde. De op til ca. 45 år gamle vinstokke står hovedsageligt plantet på en jordbund bestående af sandsten og ler.

Vinen vinificeres med en startende koldmaceration og temperaturstyret gæring på stål, hvorefter vinen via underjordiske rør af rustfrit flyder ned i fadkælderen længere nede i byen. Her lagres den i 12 måneder på store slavonske fade af ældre dato.

Vinbeskrivelse:

Volpalias højtbeliggende marker har uden tvivl haft god indflydelse på denne charmerende og race-rene Chianti Classico. 2021 årgangen havde en varm sommer, hvor regnen lod vente på sig. Men heldigvis kom den lige i sidste øjeblik og



sørgede for flot modenhed i druerne og et fint udbytte.

Vinen folder sig smukt ud i næsen med charmerende aromaer af mørke kirsebær, jordbær, roser, krydderier, violer og en mineralsk undertone.

I smagen ruller den silkeblødt og svævende over tungen, mens den sprællende syre og det lette tannin-svirp skaber fokus og friskhed, før finalen på elegant og kølig vis afslutter denne fantastiske Chianti Classico.

Druesammensætning:

90% Sangiovese

10% Merlot

Wine Spectator:

**Nr. 5 på Best Buy Listen,
2023**

Luca Gardini:

96 point

WineAlign:

94 point

Gastro:

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 Giovanella og Carlo Masheroni. Parret fik rent faktisk foræret hele Volpaia-byen i bryllupsgave af Giovanellas fader, Raffaello Stianti! I deres



ejskab 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