

2020 Gabbro, Montepeloso, Toscana

Montepeloso

Fabio Chiarello købte vingården i 1999, og han døbte den Montepeloso, der signalerer højderne, der omkranser vingården. Han er perfektionist helt ud til fingerspidserne, og det skinner igennem i arbejdet i både mark og kælder med at få det maksimale fra terroiret med over i flasken. I 2007 købte entreprenøren Silvio Denz sig ind i Montepeloso. Han bringer en masse erfaring med international vinhandel med sig fra vingårde i Bordeaux og Catalonien.

Toscana

Toscana ligger i Mellemitalien ud til Det Tyrrenske Hav hvor øen Elba ligger. Fladland udgør kun 10%, og findes primært ved kysten, langs floderne og i form af Chiana-sletten.

Ved kysten er jordbunden rig på sand, sten og grus, og på den nordlige kyst bliver kalksten og marmor mere dominerende i visse områder. I det indre (Chianti) er det ler og sand med indslag af lerskifer, vulkansk tuf og kalksten.

Vinen

Dette er kulminationen på vingårdens ambition om at skabe den ultimative vin på 100% Cabernet Sauvignon, som kan måle sig med de bedste i verden.

Den har fået 18 måneder i eg, hvoraf 80% er ny eg i en kombination af større og mindre tønder.

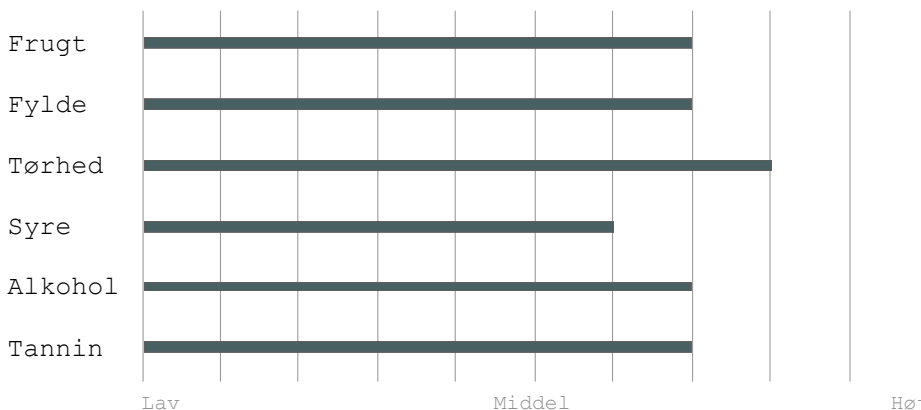
Primære aromaer: Blomme, blåbær, figner, violer, lakrids, læder, røg, tobak og chokolade.

Mad forslag: Anbefales til braiseret oksesteg med rødvinsauce og glaserede gulerødder.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2050.



Smagsprofil



Rødvín



2020



Toscana

Italien



Cabernet Sauvignon