

2021 Chianti Classico Riserva

Borgo Scopeto

Borgo Scopeto

Borgo Scopeto er en historisk vingård ved Vagliagli i Castelnuovo Berardenga, få kilometer fra Siena. Ejendommen er dokumenteret siden 1079, mens den første Chianti Classico med eget navn kom i 1990. Omkring 70 hektar er beplantet med vin, især Sangiovese, på højtliggende, sydvendte marker med sand, ler, mergel, sandsten og kalk. I kælderen kombineres temperaturstyret stål med store slavonske egetræsfade og franske tonneaux efter vintype.

Toscana

Toscana ligger i det centrale Italien mellem Appenninerne og Det Tyrrenske Hav. Vinmarkerne følger især de bølgede bakker, hvor højde, eksponering og forskellen mellem dag- og nattemperatur hjælper druerne med at bevare syre gennem den varme vækstsæson. Sangiovese er områdets vigtigste drue og danner grundlag for blandt andet Chianti Classico, Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano, men Toscana rummer også kystvine på internationale druer, hvide vine på Vernaccia, Vermentino og Trebbiano samt Vin Santo. Jordbunden skifter markant fra kalkholdige og skiferprægede bakkesider til ler, sand, marine aflejringer og vulkanske zoner.

Vinen

En fast og fyldig rødvin, hvor den rene Sangiovese får et mere samlet og alvorligt udtryk gennem længere modning på træ og flaske. Druerne kommer fra udvalgte marker hos Borgo Scopeto, og 2021 står med tydelig friskhed som modvægt til vinens dybde og kraft. Stilen er tør, struktureret og klassisk rank, med markant tannin og nok fylde til at virke seriøs uden at blive tung. Det er en rødvin med balance mellem energi, dybde og fasthed.

Primære aromaer:	Kirsebær, blomster, tørrede urter, viol, cedertræ, kaffe og læder.
Madforslag:	Prøv til vildtragù med svampe og urter.
Servering:	Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2021



Rødvin



Sangiovese



Toscana
Italien