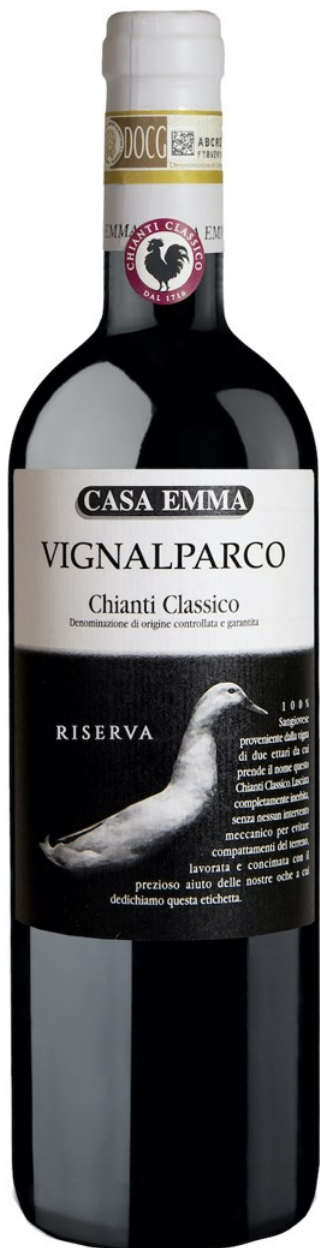


# Casa Emma Vignaparco Chianti Classico Riserva 2016



## Produsent

Casa Emma

## Om produsenten

Casa Emma er en historisk og vakker eiendom oppkalt etter den kvinnelige pioneren Fiorella "Emma" Lepri som uten familiens kjennskap kjøpte eiendommen i 1969. Vingården ligger i den vestre delen av Chianti Classico delen, nærmere bestemt i subsonene Barberino Val d'Elsa og Tavarnelle Val di Pesa. Her dyrker de 35 hektar med druer i tillegg til tre hektar med oliven. Vinmarkene ligger på rundt 400 moh og sørger for kjølig aromatisk frukt karakter med flott parfyme. Casa Emma jobber økologisk og vil være sertifisert fra 2020 årgangen. I tillegg til høyt miljøfokus jobber de med et spennende enkeltvinmarksprosjekt der gress sørger for balanse i vinmarken - uten bruk av noen som helst form for kjemikalier.

## Område

Chianti Classico strekker seg over 14 kommuner og ni sub-soner. Den vestlige delen som Casa Emma ligger i har kjøligere somre og mildere vintre, i tillegg ligger markene høyt og er påvirket av mistralen. Jordsmonnet er sammensatt med en miks av kalkholdig leire, sand, stein, galestro (skifer) og mergel. Disse faktorene gir en lang vekstsesong med flott delikat modning som ofte gir svært delikate viner.

## Jordsmonn

Enkeltvinmark på rundt 2 hektar pålassert på 480 moh. hvor druene dyrkes i skråninger. Her er det mest kalkholdig stein, med innslag av grus og leire. Stokkene er på 20 år gamle. Vinmarkene dyrkes økologisk og her sørger 80 gress for naturlig balanse uten bruk av mekaniske hjelpemidler.

## Druetype

Sangiovese 100%

## Produksjonsmetode

Fra enkeltmark, håndhøstet, spontanfermentert i ståltank modnet i store og middels store fat i 2 år.

## Karakteristikk

Dyp mørk rød farge. Kompleks og tiltalende duft av røde, mørke bær, blomster urter og mineraler, skogbunn med hint av fatkrydder. Svært flott anslag i munnen med kraftig og saftig sangiovesefrukt, kirsebær, hint av moreller og skogsbær, og krydder. Flotte modne og markante tanniner i lang frisk avslutning. Nydelig til kalv, okse og lammeretter, ikke minst kraftig pasta med ragu og pizza med sopp! Drikk i dag eller lagre i inntil 10 år fra årgang.

autentico

- Nær druen opplevelser

VOLUM	75,0 cl	TYPE	Rødvin
ALKOHOL	14%	ÅRGANG	2016
VINMONOPOL	12343101	PRIS	kr 349,90
VECTURA	156401	VEILEDENDE PRIS	kr 284,32
EPD			

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris