

# Le Boncie Le Trame 2016



## Produsent

Le Boncie di Giovanna Morganti

## Om produsenten

Du husker første gang du smaker Morgantis magiske viner. Vinen biter seg fast i hukommelsen fordi du blir overrasket og overveldet over frukten, saftigheten elegansen og dybden i disse vinene. Giovanna Morgantis viner har oppnådd kultstatus og hun forgudes og beundres av mange av sine vinproduserende kolleger som den aller dyktigste. Fra omkring 4,5 hektar vinmark på utkanten av landsbyen San Felice, i provinsen Castellnuovo Berardenga i den sørlige delen av Chianti Classico sonen, bor og produserer hun og mannen Giorgio kun to viner; den fabelaktige og elegante Le Trame (tidl. Chianti Classico) og andrevinen «Cinque», eller bare "5" om du vil. Vinmarkene ligger på 300-360 meters høyde og er primært plantet som frittstående busker, såkalte albarello, med druetype sangiovese og lokale toskanske sorter som cilieggiolo, colorino, foglia tondo og mammolo. Le Boncie lager viner på naturens prinsipper både i vinmark og kjeller og har lenge vært en av de mest markante skikkelsene innenfor denne bevegelsen i Italia. Siden 2011 har Giovanna kun laget viner klassifisert som IGT, da hun ikke lenger ville være del av DOCG konsortiet som hun mener i alt for stor grad legger vekt på konformitet og standardisering av vinene fra området og på den måten ikke anerkjenner kvaliteten og dedikasjonen de små håndverksprodusentene står for.

## Område

Podere Le Boncie ligger rett ved den tidligere middelalder landsbyen Borgo San Felice i Castellnuovo Berardenga i den sørlige delen av Chianti Classico sone ca 20 km øst for Siena. Her er det vakkert kupert landskap med store variasjoner mht kultivering av jor som sikrer naturlig balanse og mangfold. Vinene herfra er ofte rike, friske og relativt kraftige men som med alder utvikler stor eleganse.

## Jordsmonn

Jordsmonnet består av kalkholdig, steinete jord med kalkholdig leire, såkalt albarese, med store forekomster av galestro (glimmerskifer).

## Druetype

Sangiovese 85%, Mammolo 5%, Foglia Tonda 5%, Colorino 5%

## Produksjonsmetode

Fra hovedsakelig to vinmarker. Håndplukket, spontangjæret med ca 3 ukers lang skallkontakt, modning i store fat (500 liters tonneaux) og store botte i 18 md.

## Karakteristikk

En svært elegant og delikat vin med kompleks duft røde og mørke bær, blomster, krydder, nøtter og mineraltoner i nesen. Kompleks og svært delikat i munnen med sømløs munnfølelse med fast struktur og flott rødbærsfrukt, tydelig mineralpreg og lang kompleks ettersmak. Super til bistecca, lammeretter, kraftig forseggjort pasta og med alder de fleste viltretter. En vin som drikker godt i dag men som absolutt vil vinne på

VOLUM	75,0 cl	TYPE	Rødvin
ALKOHOL	13,5%	ÅRGANG	2016
VINMONOPOL	9863801	PRIS	kr 449,90
VECTURA	141321	VEILEDENDE PRIS	kr 364,32
EPD	4629432		

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris

autentico

- Nær druen opplevelser