

## 2020 Chianti Classico (N)Uovo – Poggerino

**Producent:** Poggerino

**Område:** Radda in Chianti

**Dyrkning:** Økologisk & biodynamisk

**Appellation:** Chianti Classico (DOCG)

**Land:** Italien

**Druer:** Sangiovese

**Jordbund:** Veldrænet mineralrig med galestro (skifer)

**Vinifikation:** 12 måneder i cementæg & 8 måneder i flaske



Efter omhyggelig sortering og manuel klipning i vinmarkerne, afstilles druerne hvorefter der presses. Den alkoholiske gæring begynder uden tilsætning af gær og fortsætter ved 28°/30°C. Hele vinificerings- og macerationsprocessen foregår i betontanke i cirka 35 dage med manuel overpumpning og nedstansning.

I december dekanteres den nye vin i 6,5 hektoliters cementæg, hvor den malolaktiske gæring finder sted. Efter 12 måneder tappes og blandes vinen, hvorefter vinen lagres i minimum 6 måneder før frigivelse.

Vinstokkene som anvendes til denne vin er plantet mellem 1984 og 2004. Det bliver mere og mere udbredt at vine ligger i et cement æg fremfor i egetræsfade. Cementægget er med til at give vinen et mere rent sangiovese udtryk, hvor druens karakteristika også bliver fremhævet.

Vinen har en lys rubinrød farve og med noter af jord, grafit, tobak og antydninger af frugt. Ekstremt komplekse søde og vedholdende tanniner.

### Om producenten

Poggerino er en lille økologisk og biodynamisk vingård beliggende i Radda in Chianti i Toscana. Det er et af de køligste Chianti Classico områder, vinene fra Poggerino har derfor en klassisk Radda-friskhed.

Poggerinos 12 hektar vinmarker ligger på sydvestlige skråninger i 400-500 meters højde. Jordbunden på gårdens terroir er enormt veldrænende og mineralholdig grundet den lokale "galestro" jordbund, en type skifer der kendetegner visse områder i Toscana. Jordbunden danner perfekte betingelser for dyrkning af Sangiovese, der sikrer balance mellem frugt og tanniner. Sangiovese dyrkes på 11 af gårdens 12 hektarer, og med omkring 20 forskellige kloner af Sangiovese, som alle er med til at give forskellige nuancer af Sangiovese. De ældste vinstokke er plantet omkring 1973 og bliver brugt til deres Riserva. Den sidste hektar er plantet til med Merlot, som bliver anvendt til Primamateria.

Alt bliver dyrket med respekt for, og i harmoni med naturen og miljøet. Det har ikke været et nemt valg, men som de siger "bestemt det rigtige". Der udbringes ingen sprøjtemidler eller kunstgødning.