



DOMAINE

# Villa Cafaggio Chianti Classico

*Rött vin från Toscana, DOCG Chianti Classico, Italien*

**Området** I Toscana har vinodlingen tusenåriga traditioner, och Chianti har blivit Italiens mest kända vindistrikt. Själva kärnan i området, tillika den plats där vinodlingen tog sin början, benämns Chianti Classico och ligger mitt emellan Florens och Siena. Vinerna härifrån är i allmänhet av högre kvalitet och mer koncentrerade än de som enbart betecknas Chianti.

**Producenten** Den tusenåriga egendomen Villa Cafaggio ligger i Panzano i hjärtat av Conca d'Oro, den gyllene dalen. Just i denna dal anses de bästa förutsättningarna för vinodling i hela Chianti finnas. Sedan början av 1970-talet leds Villa Cafaggio av Stefano Farkas, som blivit uppmärksammas för att ha varit drivande i moderniseringen av områdets viner. Ett intensivt arbete i vingården, med låga skördeuttag samt yttersta noggrannhet i hela vinifieringsprocessen, gör att Villa Cafaggio idag rankas bland de absolut bästa Chianti Classico producenterna.

**Vinet** Villa Cafaggio Chianti Classico görs på 100% Sangiovese Toscana, vilket numera är tillåtet enligt DOCG-reglerna. Alla druvor handplockas från Villa Cafaggios egna vinodlingar. Musten får macerera med skalerna i 10 till 15 dagar innan den jäses färdigt under temperatur-kontroll. Vinet lagras sedan i stora fat av jugoslavisk ek i ett knappt år. Slutligen får vinet mogna på butelj i minst ett halvår i svala källare.

**Karaktär** Vinet har en vacker, djupröd färg. Doften är elegant, med härlig fruktighet påminnande om körsbär. Smaken är fruktigt fräsch, med bra koncentration och balanserad strävhet. Avslutningen har bra längd och elegans.

**Serveras** Vid 18-20° till kötträtter, smakrika pasta- eller risrätter. Prova till grillat kalvinnanlår med zucchini, sockerärtor och marsalasås.

**Lagring** Vinet är gott att dricka nu men kommer att förbättras ytterligare inom det närmaste året.