



DOMAINE

# Villa Cafaggio San Martino

*Rött vin från Toscana, IGT, Italien*

**Området** I Toscana har vinodlingen tusenåriga traditioner, och Chianti har blivit Italiens mest kända vindistrikt. På grund av DOCG-bestämmelserna i Chianti klassas flera av områdets bästa viner som bordsviner, Vino da Tavola, eller den nyare beteckningen Indicazione Geografica Tipico, IGT. Dessa viner kallas oftast »Super Tuscans«.

**Producenten** Den tusenåriga egendomen Villa Cafaggio ligger i Panzano i hjärtat av Conca d'Oro, den gyllene dalen, så kallad därför att den anses ha de bästa förutsättningarna för vinodling i hela Chianti. Sedan början av 1970-talet drivs Villa Cafaggio av Stefano Farkas. Ett intensivt arbete i vingården, med låga skördeuttag samt yttersta noggrannhet i hela vinifieringsprocessen, har medfört att vinerna uppnått kultstatus och måste kvoterats till kunder över hela världen.

**Vinet** Villa Cafaggio San Martino framställs av handplockade och noga selekterade Sangiovese-druvor – 2/3 sangiovese toscana och 1/3 sangiovese grosso från en specifik vingård med namnet San Martino. Efter varsam pressning får musten macerera med skalen i cirka tre veckor innan vinet jäses färdigt, allt under temperaturkontroll. Därefter lagras San Martino cirka 18 månader på små franska ekfat. Slutligen mognar vinerna på butelj i minst ett halvår i svala källare. Avsikten är att skapa ett elegant vin med typiska ursprungsdrag, »terroir«, som framhäver Sangiovesedruvans fulla potential.

**Karaktär** Vinet har en vacker, djupröd färg. Doften är elegant, med härlig frukt. Smaken är komplex och elegant, med lager av röd stenfrukt och en välbalanserat stram och mycket lång avslutning.

**Serveras** Vid 20° till det bästa italienska köket; prova till örtspäckad lammytterfilé med balsamicosky, rostad vitlök och honungsglacerad fänkål.

**Lagring** Vinet har en begynnande mognad men kommer att uppvisa en ännu större doft- och smakpalett med ytterligare några års lagring. San Martino kan med lätthet lagras i 10 år.