



DOMAINE

Villa Cafaggio Cortaccio

Rött vin från Toscana, IGT, Italien

Området I Toscana har vinodlingen tusenåriga traditioner.

Området Chianti Classico tillhör sedan några år Italiens bästa vindistrikt, där potentialen på ett mycket bättre sätt än tidigare tagits tillvara. På grund av DOCG-bestämmelserna i Chianti klassas dock 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 Classico-området. Sedan början av 1970-talet drivs egendomen av Stefano Farkas. 40 hektar är planterat med vinstockar, cirka 85% sangiovese av olika kloner och 15% cabernet sauvignon. Ett intensivt arbete i vingården, med hög planteringsdensitet, låga skördeuttag samt yttersta noggrannhet i hela vinfieringsprocessen, har medfört att vinerna uppnått kultstatus och kvoterats till kunder över hela världen.

Vinet Villa Cafaggio Cortaccio görs bara vissa utvalda årgångar då förutsättningarna är de bästa tänkbara. Druvorna, enbart cabernet sauvignon, kommer från 4000 vinstockar som 1986 ympades på 22-åriga canaiolo-rötter. De är handplockade och noggrant utvalda. Skördeuttaget är lågt, och i princip görs endast en flaska per vinstock. Efter varsam pressning får musten macerera med skalen i cirka tre veckor innan vinet jäses färdigt, allt under temperaturkontroll. Därefter lagras Cortaccio cirka 18 månader på nya franska ekfat av Allier och Tronçais. Slutligen mognar vinet på butelj i minst ett år i svala källare.

Karaktär Cortaccio har en mycket djup, nästan svartröd färg. Doften är storartad, med utmärkt frukt och komplexitet. Smaken är mycket koncentrerad och lång, med lager av frukt och en kraftfull, stram men angenäm avslutning. Vinet har tydliga Cabernet Sauvignon drag, men samtidigt en alldeles egen karaktär som områdets »terroir« ger upphov till.

Serveras Vid 20° till det bästa italienska köket; prova till grillad kalventrecôte, med tryffelpasta och ugnstrostade grönsaker.

Lagring Vinet är underbart att dricka nu, men kommer att uppvisa en ännu större doft- och smakpalett med ytterligare lagring. Cortaccio kan lagras i 10-20 år.