

2019 CHIANTI RUFINA | FATTORIA SELVAPIANA

Ursprung:

Italien, Toscana, Chianti Rufina

Druvsorter:

95% Sangiovese och resterande 5% är en blandning av Canaiolo, Colorino av Malvasia Nera

Jordmån:

Druvorna kommer från tre vingårdar belägna på 200-350 meters höjd runt egendomen. Blandade, väl-dränerade jordmånstyper såsom lera och kalksten och rankornas ålder varierar mellan 15 och 45 år

Vinifikation:

Maceration och fermentation på ståltank i 25 dagar följt av lagring på stora franska ekfat

Press:

93p James Suckling

"Black cherry, crushed stone and citrus fruit on the nose. Aromatic and pleasing. Medium-bodied with vivid fruit and a fresh finish. Very typical Chianti Rufina with subtle, clean fruit and bright acidity. Drink now"



Chianti Rufina, belägen strax öster om Florens, är den minsta av Chiantis underregioner. Här är växtsäsongen generellt längre då klimatet är något svalare än exempelvis Chianti Classico vilket ger aromatiska viner med bra lagringspotential. Bankiren Michele Giuntini köpte Fattoria Selvapiana 1827 och mellan 1957 och 1997 drevs egendomen av Francesco Giuntini med målet att göra egendomen till en av Toscanas bästa. Han var till exempel 1979 en av de första i Toscana att producera en Sangiovesebaserad, vingårdsbetecknad Riserva: Den legendariska Vigneto Bucerchiale.

Idag drivs Fattoria Selvapiana av Francescos adopterade son Federico Masseti Giuntini. Då Francesco inte fick några egna barn blev han orolig att egendomen skulle falla i glömska och valde därför att adoptera källarmästaren Franco Massetis två barn. Federico är Chianti Rufinas största ambassadör och även president i konsortiet. Sedan Federico har tagit över rodret har gården blivit ekologiskt certifierad.

