

Chianti Rufina 2019

Organic, Punaviini / Rypäleet:

19.60 €

Kuvaus

Kaunis rubiininpunainen väri, hieman rusehtava reunoilta. Tuoksu nuori ja tuore, sinisiä marjoja, mustaherukkaa, ripaus havuja ja parfyymistä mineraalisuutta. Maku keskitäyteläinen, rehevän hapokas, tummia kypsiä marjoja ja hyvin rakentuneet tanniinit, hedelmäisyys tasapainoista ja jälkimaussa myös ripaus mineraalisuutta. Köynnösten ikä on 15-40 vuotta. Viini on käytetty lämpökонтроloiduissa tankeissa, jonka jälkeen viiniä on vanhennettu tammitynnyreissä 12 kuukautta ennen pulloitusta. Rypäleet: Sangiovese 95 %, Canaiolo ja Malvasia Nera 5 %. Viini on luomusertifioitu.

James Suckling – 93 p

Tuottaja

Fattoria Selvapiana

Keskiajalla Selvapianan tilan maisemaa hallitsi kaksi tornia, joiden alkuperä ei ole täysin tiedossa. Ne lienevät olleet joko vahtitorneja tai osa linnoitusta. Tänä päivänä tornit ovat edelleen pystyssä ja osana muita rakennuskomplekseja, jotka on rakennettu enimmäkseen renessanssin aikana. Pitkän aikaa Selvapianan tila toimi Firentseläisten piispojen kesäasuntona, jonka jälkeen se oli useiden Firentsen rikkaimpien kauppiassukujen hallussa, muun muassa kuuluisan Scalandronin suvun omistuksessa. Vuonna 1827 Michele Giuntini Selvapiana osti tilan perheensä omistukseen, jonka jälkeen tila on säilynyt saman suvun hallussa jo kuudennessa polvessa. Tilan pinta-ala kattaa nykyisellään 240 hehtaaria, josta 45 hehtaaria on viinitarhoja ja 31 hehtaaria oliivitarhoja. Nykyisen omistajan, Francesco Giuntini Antinorin työ on ollut erityisen uraauurtavaa, hän on vastuussa tilan modernisoinnista. Uusia klooneja, istutustiheyksiä ja kasvatustapoja on kokeiltu hänen johdolla ja niistä on valittu parhaiten soveltuvat. Myös viininvalmistustilat on modernisoitu nykyajan vaatimuksia vastaaviksi. Nykyään tilaa hoitavat Silvia ja Federico Giuntini Masseti.



Ruoka:

Tuotenro: 2200111

Viivakoodi: 8028681220014

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokok: 12 pullo(a)

www.viinitukku.fi