



# Il Carbonaione – IGT Alta Valle della Greve 2014

## Podere Poggio Scalette

Mørk og intens Sangiovese-vin.

Vinlusen hærgede i store dele af Europa i slutningen af 1800-tallet og ødelagde vinmarker i titusindvis på sin vej. Senere fulgte katastroferne i forbindelse med 1. Verdenskrig fra 1914-18, og først herefter kunne man for alvor tage fat på at genskabe det tabte. Det skete bl.a. i Toscana, hvor vinstokke på en mindre parcel i Alta Valle della Greve blev udplantet. Markstykket blev kaldt Il Carbonaione, og den dag i dag vokser de nu 90 år gamle stokke af klonen sangiovese di lamole på disse skråninger.

Druerne herfra bliver til topvinen Il Carbonaione, som producenten Vittorio Fiore og hans søn Jurij høster i 450 meters højde. Vinifikationen sker i en blanding af store stål- og cementtanke, og vinen lagres i 350 liters fæde af fortrinsvis fransk eg i ca. 14 måneder efterfulgt af 6 måneder på flaske.

Il Carbonaione er elegant, koncentreret og nærmest flot struktureret med klassiske Sangiovese-tanniner. Fyldig og alligevel frisk med en distinkt syre og et væld af modne og krydrede bærtoner: Sorte kirsebær, brombær, solbær og blomme. På toppen lidt tobaksnoter. En klassevin!

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese

Vinous
<b>95+ point</b>
James Suckling
<b>94 point</b>
Falstaff Magazin
<b>91 point</b>