SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521057

2013 CASTELLANI FILICHETO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Fyldig, intens og velbalanceret

Castellani, Filichetto fremstår med en intens, granatrød farve. Duften er let krydret med klare toner fra kirsebær og lidt fad. Smagen er velbalanceret med stor fylde og intensitet. Fadet fornemmes flot i baggrunden og harmonerer fint med vinens kraftfulde frugt.

En fin ledsager til rødt kød, vildt, kalv, lam, gris og ost.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er produceret på druesorten Sangiovese, som lokalt kaldes Prugnolo Gentile med en lille andel af Canaiolo. Vinifikationen er traditionel. Gæringen finder sted ved en lav temperatur, der ikke overstiger 32°C for at bevare de ædle smagsstoffer i den færdige vin. Vinen er lagret på små egetræsfade i minimum 2 år, inden aftapningen på flaske.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, ”en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken”.

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

★★★★★★ Alt om vin

★★★★★ VinAvisen