

2020 CASTELLANI LA CATTURA TOSCANA IGT

ITALIEN, TOSCANA

Original og frisk

La Catura er mørke-lilla i glasset med sort kerne. Duften er parfumeret med brombær og friskkværnet peber. Smagen er tæt pakket med rå frugt og tanniner, der smyer sig om tungen. Der er dyb mørk frugt, brombær og afslutningen er flot balanceret med en lækker kølig frugt.

Dette vil være et brag af en ledsager til vildtretter, grillet mørkt kød, tørre skinker og oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet på 85% Toreldego og 15% Syrah. Toreldego er en drue, som normalt kun bruges i det nordlige Italien, men at se den modenhed og fedme den kan opnå i Toscana, er en nyhed, der bør få andre seriøse producenter til at åbne øjnene. Syrah-druen har de senere år været brugt af flere Toscana producenter for at give mere dybde og intensitet i vinene. Kombinationen her er en oplevelse!

Vinifikationen af La Catura foregår efter klassiske toskanske principper med gæring på ståltank, og efterfølgende lagres vinen i en kombination af tank og træfade af varierende størrelser.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toskanske 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.

