

# En ny italienare på svensk mark som är värd att hålla ögonen på - Capezzana

Egendomen ligger i Carmignano-Toscana och består av 100 ha vingårdar på böljande kullar i bergskedjan Montalbano. Vingårdarna ligger på ovanligt låg höjd vilket tillåter druvorna att mogna helt, och med de svalkande vindarna från bergskedjan Appenninerna skapas det alldeles perfekta klimatet. Jordmånen är varierad av sand och lerjordar på en bas av kalksten. Den nuvarande herrgården uppfördes år 1475 av Nera Bonacossi, tillsammans med 9 mindre byggnader för framställning av olivolja, Vin Santo med mera men i Florens statsarkiv har man funnit ett pergament som bevisar att det redan på 800-talet framställdes vin och olivolja på egendomen. Familjen har sedan i generationer förvaltat och fortsatt utveckla teknikerna. Det som gör Capezzana unikt är den långa traditionen av att odla cabernet sauvignon, som man ympade in i vingården med sticklingar från Chateau Lafite i Bordeaux.

## **Vinerna: Monna Nera 2013 (art.nr 73623, 109 kr)**

Druvblend (fördelning i procent): sangiovese 50, merlot 20, cabernet sauvignon 10, syrah 10, canaiolo 10. Det lättaste vinet i rangen som fortfarande visar upp en ursprungstypicitet med medelhavstener, körsbär, ört och sälta. 88 poäng.

## **Barco Reale di Carmignano 2010 (art.nr 72063, 129 kr)**

Druvblend (fördelning i procent): sangiovese 70, cabernet sauvignon 15, canaiolo 10, cabernet franc 5. Härliga rostade toner med en lätt rökig hint, moget, syrligt och med fuktiga tobaksblad. suveränt. 90 poäng.

## **Villa di Capezzana 2009 (art.nr 72480, 215 kr)**

Druvblend (fördelning i procent): sangiovese 80, cab sauvignon 20. Sangiovesen kliver fram ordentligt i detta vin som är rökigt och murrigt. Syrlig frukt med mörka inslag, lavendel och ört. flirtigt, charmigt och lössläppt men med karaktär. Torrt, snyggt avslut. Drick idag för den här är på toppen idag. 91 poäng.

## **Ghiaie della Furba 2008 (art.nr 72475, 299 kr)**

Druvblend (fördelning i procent): cabernet sauvignon 50, syrah 30, merlot 20. Mörkfrukt och lakrits harmonerar med lavendel och ört och det smakar "kustvin" långa vägar. Balanserat och fantastiskt gott. 93-94 poäng.

## **Vin Santo Riserva 2007 (art.nr 73362, 325 kr, 375 ml)**

Druvblend (fördelning i procent): trebbiano 90, sancolombano 10. Ett stabilt vin santo, precis som man kan förvänta sig av en bra producent. Bra krydda, peppar, suverän till creme brulée. Det är inte världens största vin men dock väldigt gott ändå. 90-91 poäng.

Vid glasen: Christoffer och Anders Enquist