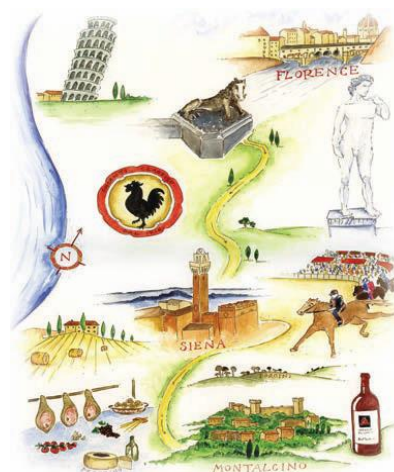


# Tenuta di Montechiaro

Strada di Montechiaro 3, 53100 Siena



För vinintresserade har Toscana en speciell dragningskraft. Chianti, som huvudsakligen görs av Sangiovesedruvan, är ett särskilt omtyckt vin. Med elegans, generös frukt och riktigt bra aptitretande syra är det ett av de mest uppskattade matvinerna som finns att tillgå. Låter man det vila i några år utvecklas det till ett komplext och elegant vin med finstämda toner av körsbär, kakao, läder och viol. Toscana är dessutom en fantastisk region att besöka. Här finner man kultur, historia, böljande landskap och, inte minst, gastronomiska traditioner som gör ett besök till en rent hedonistisk njutning.

Tenuta di Montechiaro har varit i familjen Gricciolis ägo sedan 1760. Idag drivs vingården av Alessandro Griccioli med imponerande energi och framåtanda. Han har omvandlat produktionen till ekologiskt certifierad från och med årgång 2013. Alessandro gör både traditionella viner såväl som mer moderna, experimentella viner. Även i år erbjuder vi förutom Chianti Riserva '345 även Alessandros Arteliquida Rosso, ett makalöst vin på Malvasia Nera. Passa på att prova något gott och ovanligt, lite av en favorit hos några av oss här på kontoret faktiskt.

## ***Årets vinerbjudande från Tenuta di Montechiaro***

*(Avser låda om 12 flaskor och upphämtning på gården)*

### ***Chianti Riserva '345, 2015 – 2000 kronor***

Detta är en klassisk Chianti Riserva på 100 % Sangiovese. Riserva innebär bland annat att vinet måste lagras minst 24 månader på fat och flaska innan det får släppas till försäljning. Alessandro använder sig av den för Toscana typiska tekniken Governo, vilket innebär att vinet jäser en andra gång på delvis torkade skalrester av Sangiovese. Detta ger extra djup och färg. I doft och smak finns exotiska kryddor och mörka körsbär med lite "köttiga" toner av torkad frukt och saltorkade tomater. Servera gärna vinet till rökt vilt eller lammkött med en krämig rotfruktsgratäng till.

### ***Arteliquida Rosso 2016 – 2460 kronor***

Detta unika röda vin framställer Alessandro av den lokala druvsorten Malvasia Nera. Montechiaro är en av få vinproducenter i Toscana som gör ett vin endast på denna druvsort. Vinet har en fin djup rödblå färg och en doft av blåbär och plommon tillsammans med en skön kryddighet och drag av choklad. Vinet är välstrukturerat med en pigg syra och saftig fruktighet med smak av björnbär, plommon och mörk choklad. Drick gärna detta vin till helstekt kalvfilé med sherry- och salviasås, eller till en ljuvlig charkbricka.