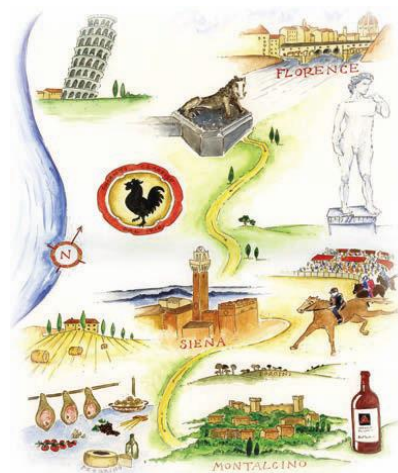


Castel di Pugna

Strada Val di Pugna 14, 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.

Castel di Pugna grundades redan på 900-talet, faktiskt av samma släkt som fortfarande idag äger och driver gården. Det ursprungliga huset brändes i samband med krigen mellan Florens och Siena, men än idag finns den ursprungliga källaren kvar. Vinerna som sonen Emanuele gör tillsammans med sin vinmakare är mycket välgjorda viner på de traditionella druvorna Sangiovese, Canaiolo, Colorino och Ciliegiolo. Trots att gården är mycket gammal har man valt att investera i supermodern teknik i vinkällaren, som nyligen färdigställdes. Med sitt läge och historik är Castel di Pugna en imponerande gård att besöka. Vinerna är klassiska och mycket ursprungstypiska.

Årets vinerbjudande från Castel di Pugna

Chianti Superiore Governo 2015 – 1670 kr (pris avser låda om 12 flaskor, upphämtning på gården)

Årets Chianti Superiore Governo kommer från två olika vingårdslägen och består av 90% Sangiovese som kryddats med 10 % Colorino. Vinet lagras i 18 månader, varav hälften av vinet lagras på stora fat, så kallade botti med några månaders avslutande stabilisering på flaska, innan det släpps till försäljning. Vinet är friskt, medelfylligt och med toner av mörka körsbär, torkade frukter och plommon med elegant och fräsch avrundad eftersmak. Ett härligt matvin som passar väl till sommarens grillade fläksida med smak av honung och en ljummen potatissallad.

Chianti Superiore Supertuscan 2007 – 2510 kr (pris avser låda om 12 flaskor, upphämtning på gården)

Kortfattat och förenklat görs *superioreviner* av de bästa druvorna i fälten med en hög andel smakämnen och socker i musten. Årets utgåva av detta vin består av 100% Sangiovese och lagras 12 månader på 225-litersfat. Vinet är intensivt rubinrött med en doft av mörka bär, kryddor med ton av fat. I smaken finns fina utvecklade toner med drag av mörka, lite söta körsbär, kryddig ek och örter. Vinet har en välbalanserad strävhet med lång eftersmak. Servera gärna detta vin till en klassisk bistecca fiorentina eller i all sin enkelhet till skivor av cinta senese.