

Sancaba, Petit Sancaba IGI Rosso Toscana Pinot Nero 2025

Producent: Sancaba

Geografi: Toscana, Italien.

Årgang: 2025

Normalpris: 379,-

Medlemspris: 265,-

Måned: Oktober 2026

Så er der altså områdedebut i Pinot Box'en. Vi rykker til Toscana for første gang og det med hvad jeg synes er et lille kanonslag ☺ Der er andre områder i Italien som er mere kendte for Pinot Noir end Toscana. Fx Alto Adige hvor vi har været før, men også Oltrepo Pavese. Ved bakkerne omkring San Casciano dei Bagni har vinbonde Carlo Franchetti slået sig ned og skabt et projekt med Pinot Noir/Nero i hovedfokus. Markerne ligger i 600-650 meters højde, der naturligt gør det køligere og især giver kølige nætter der giver gode forhold for en lang modningsperiode. Samtidig er jordbunden præget af kalk og en anelse skifer. Som jeg har været inde på før er kølige →

vækstbetingelser og en kalkrig undergrund ideelle for Pinot ☺

Franchetti købte ejendommen i 2011 der allerede der havde en lille mark med Pinot Noir plantet. Han var og er stor Bourgogne-elsker, så det var netop områdets potentiale for Pinot der drev ham. De har løbende plantet flere og flere marker og alt er dyrket økologisk ligesom man siden 2020 har eksperimenteret med biodynamik. Vinen her er deres entry-vin og lavet på de yngste stokke. Man gærer naturligt med 25% hele klaser, der ekstraheres meget nænsomt og den lagres udelukkende på cement. Også værd at nævne at Sancaba's vine er noget af det bedst bedømte Pinot i Italien.

Hvordan smager det?

Næsen står kølig, frisk, med røde bær, et floralt touch og krydret præg. Det er også let og super juicy i munden, meget blødt og samtidig bakket op af en god forfriskende syre. Toscana kæmper med varmen, og vinen har også lidt frugtsødme, men alkoholen er på beskedne 12,5% og det er virkelig holdt i en frisk stil.

Drik det til

Vi nød den til risotto med tomat og salsiccia og det var helt kanon ☺ Du laver en klassisk risotto med hvidvin og fond. Så når risene er tæt på at være al dente tilsætter du en god tomatpassata (fx Mutti). Parmesan i og, jeg vil blive hængt på korset i Italien, men jeg tilsætter fløde! Prøv det ☺ Og



En af husets marker. Fun fact, der laves kun 1.300 flasker af Petit Sancerre.

Rødfrugt, saftig og elegant. Flot vin!

så har du stegt salsiccia på en pande ved siden af der kommer over. Så godt!