

Abate di Sant Agnese – Riserva | Chianti Classico DOCG Italië (TUSCANY) – 2019

Domein

Abate di Sant Agnese

Prachtig domein gelegen in Castellina in Chianti (IT). Klein en familiaal domein maar met grootse wijnen! Met verbouwt hier met veel respect voor de natuur.

Vinificatie

Na een manuele selectie en pluk worden de druiven een tweede keer gecontroleerd en in kleine trossen bijeen gelegd en verwerkt in een special toestel, genaamd een diraspatrice. De eerste fermentatie gebeurt onder een gecontroleerde temperatuur van 25-26 graden Celsius gedurende 20 dagen. De malolactische omzetting in inox vaten duurt 30 dagen aan een temperatuur van 21 graden Celsius. Na nog eens 12 maanden in inox vaten wordt de wijn 8 maanden gerijpt in houten vaten. Daarna wordt hij gebotteld en nog 3 maanden bewaard vooraleer hij op de markt komt.

Smaak

Donkere robijnrode kleur. Intense aroma's van bosvruchten en kruidigheid. In de mond bosvruchten (rode bessen), hout en vanille, met een lange, mooie finale.

Gerechten

Wild - everzwijn, Lam, Wild - Hertenbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (98%), Canaiolo (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C



