

Abate di Sant Agnese | Chianti Classico DOCG Italië (TUSCANY) – 2022

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 15 dagen. De tweede, malolactische gisting in inox staal duurt 30 dagen aan een temperatuur van 20-21 graden Celsius. Na 12 maanden rijping wordt de wijn dan gebotteld.

Smaak

Robijnrode kleur met een intens, fijn en elegant boeket met indrukken van viooltjes en kruidigheid. In de mond een volle aanzet, tegelijk zacht en krachtig met accenten van kersen, frambozen, rozen en aangename frisse zuurtjes in finale.

Gerechten

Risotto | Fondue | Gevogelte - eend

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (90%), Colorino (5%), Canaiolo (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 16 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

