

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

Domaine

Abate di Sant Agnese

Beau domaine situé à Castellina in Chianti. Petit domaine familial, mais avec de grands vins et beaucoup de respect pour la nature.

Vinification

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.

Dégustation

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

Mets adaptées

Sanglier, Agneau, Cuisse de cerf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C



