



## Chianti D.O.C.G.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied
Wijnhuis	Antico Castello di Poppiano
Regio	Toscane
Subregio	Chianti
Druif	Canaiolo, Sangiovese
Grondsoort	Kleikalksteen met rotsen (Alberese en Galestro)
Jaartal	2021
Pairings	Milde kazen, Vleesgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	14.5%



Zodra de druiven volledig rijp zijn, worden ze met de hand geoogst. De vinificatie van Chianti is zeer traditioneel: De druiven worden eerst ontsleed en vervolgens gefermenteerd in beton, meestal met ongeveer 15-20 dagen maceratie. Daarna rijpen ze verder in beton en een klein deel in gebruikte Franse eikenhouten vaten voor nog eens ongeveer 1 jaar (dit hangt af van de wijn). De Chianti "Castello del Tegelato" presenteert zich met een heldere en robijnrode kleur. In de neus onthult hij intense wijnaroma's, met een subtiele hint van viooltjes. De Chianti van Antico Castello di Poppiano biedt een delicate smaak met zachte tannines: het is vol, zacht en harmonieus. Serveertemperatuur: 18-20° C