



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG RISERVA 2022



Benoeming en Naam:

Chianti DOCG Riserva - Conte di Castignano.

Druivensoorten: 95% Sangiovese, 5% Colorino.

Herkomst van het gebied: Onze wijngaarden bevinden zich op de heuvels van Empoli, Certaldo en Montespertoli, tussen 150 en 350 m hoogte. De kleigronden met aanwezigheid van kalksteen zijn ideaal om de elegantie van de Sangiovese volledig tot uitdrukking te brengen.

Teeltsysteem: Gedeeltelijk cordon, gedeeltelijk Guyot.

Aanplantingsjaar: Wijngaarden van 10 tot 15 jaar oud.

Dichtheid: 5.000 wijnstokken per hectare.

Productie: 1,5 / 2 kg druiven per wijnstok.

Oogst: Gedeeltelijk machinaal en gedeeltelijk met de hand.

Vinificatie: Na het ontstelen volgt het kneuzen met lichte breuk van de druif. Het most wordt vervolgens afgekoeld tot 8° - 10°C gedurende 1 tot 2 dagen in stalen tanks, waarna de fermentatie wordt gestart met een maceratie van 10 tot 15 dagen.

Rijping: In roestvrij staal en in grote vaten van 20 Hl gedurende 12 maanden.

Proefnotities: Intense dieppaarse kleur. Verleidelijk bouquet met tonen van zwarte kersen en kruiden zoals vanille en kaneel; balsemachtige tonen verschijnen met de rijping. In de mond is hij compact, licht en goed uitgebalanceerd in tannines.

Gerechtsuggesties: Geschikt voor pastagerechten met ragùsaus, gestoofd wild, gegrild vlees. Vanaf het tiende jaar wordt het een uitstekende meditatie wijn.



Verouderingspotentieel:
Meer dan 10 jaar.



Serveertemperatuur:
16°C in de zomer, 18°C in de winter.



Rood



750 ml



13%