



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG 2022

Benoeming en Naam:

Chianti DOCG - 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 5 tot 7 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 gedurende 6 maanden.

Proefnotities: Schone en aantrekkelijke aroma's van klein rood fruit. Florale tonen met kruidige accenten. In de mond is hij omhullend met goed geïntegreerde tannines en biedt hij een goed gestructureerde en frisse afdronk.

Gerechtersuggesties: Uitstekend met voorgerechten zoals vleeswaren en Toscaanse crostini, pastagerechten met ragùsaus en gegrild vlees.



Verouderingspotentieel:
10 jaar.



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



Rood



750 ml



13%