



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI CLASSICO DOCG 2023



Benoeming en Naam:

Chianti Classico DOCG - Conte di Castignano.

Druivensoorten: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera.

Herkomst van het gebied: Druivensoorten: Herkomst van het gebied: Onze wijngaarden bevinden zich in het hart van de Toscaanse heuvels, op enkele kilometers ten noorden van Siena, en beslaan ongeveer 7 hectare. De bodems zijn voornamelijk kleiachtig met de aanwezigheid van kalksteen.

Teeltsysteem: Cordon Speronato.

Aanplantingsjaar: van 1995 tot 2005

Dichtheid: 6.000 stokken per hectare.

Productie: 1,3 kg druiven per wijnstok.

Oogst: Handmatig, met zorgvuldige selectie van de trossen.

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

Rijping: De rijping duurt 10 maanden in roestvrij staal. Na de botteling volgt een rijping van minstens 3 maanden op fles.

Proefnotities: Een wijn met een authentiek, harmonieus en elegant karakter, met een heldere robijnrode kleur. In de neus toont hij bloemige aroma's, met tonen van kers en hints van zoete kruiden. In de mond is hij gestructureerd, ondersteund door een levendige maar fluweelzachte tannine, met een frisse en aanhoudende afdronk.

Gerechtingsuggesties: Geschikt voor pastagerechten met vlees of paddenstoelenrisotto, rood vlees in gekruide bereidingen, gebraden vlees en halfgerijpte kazen.



Verouderingspotentieel:
Meer dan 10 jaar.



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



Rood



750 ml



13,5%