

Abate di Sant Agnese - Riserva | Chianti Classico DOCG ITALIË (TUSCANY) – 2020

Domein

Abate di Sant Agnese

Prachtig domein gelegen in Castellina in Chianti (IT). Klein en familiaal domein maar met grootse wijnen! Met verbouwt hier met veel respect voor de natuur.

Vinificatie

Na een zorgvuldige manuele selectie en plukt worden de druiven naar de wijnmakerij gebracht. Daar ondergaan ze een tweede sortering en verwerkt met de '*diraspatrice*'. Het druivensap fermenteert gedurende 20 dagen bij een constante temperatuur van 25 à 26 °C. De malo wordt eveneens uitgevoerd waarna de wijn een extensieve rijping van 12 maand op inox en 8 maand op hout krijgt. Drie maanden na botteling komt de wijn tot slot op de markt.

Smaak

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

Gerechten

Wild - everzwijn | Lam | Wild - Hertenbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

