

Abate di Sant Agnese | Chianti Classico DOCG Italie (TUSCANY) – 2021

Domaine

Abate di Sant Agnese

Beau domaine situé à Castellina in Chianti. Petit domaine familial, mais avec de grands vins et beaucoup de respect pour la nature.

Vinification

Na een manuele selectie en pluk worden de druiven een tweede keer gecontroleerd en in kleine trossen bijeen gelegd en verwerkt in een speciaal toestel, genaamd een diraspatrice. De eerste fermentatie gebeurt onder een gecontroleerde temperatuur van 25-26 graden Celsius gedurende 15 dagen. De tweede, malolactische gisting in inox staal duurt 30 dagen aan een temperatuur van 20-21 graden Celsius. Na 12 maanden rijping wordt de wijn dan gebotteld.

Dégustation

Robijnrode kleur met een intens, fijn en elegant boeket met indrukken van viooltjes en kruidigheid. In de mond een volle aanzet, tegelijk zacht en krachtig met accenten van kersen, frambozen, rozen en aangename frisse zuurtjes in finale.

Mets adaptées

Risotto | Fondue | Canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (90%), Colorino (5%), Canaiolo (5%)

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16 °C

pdf.general.flavour-profile: Élégant et raffiné

