

POGGIOTONDO CHIANTI RISERVA DOCG (BIO)



Algemene informatie

Het wijndomein Poggiotondo is gelegen in het kleine authentieke dorp Cerreto Guidi gelegen in het prachtige glooiende landschap in het Italiaanse Toscane. Poggiotondo is het familiedomein van de beroemde wijnmaker/oenoloog Alberto Antonini, o.a. wijnmaker bij onze welbekende Italiaanse producent Farnese Vini en voormalig wijnmaker bij Marchesi Antinori. De wijnen van Poggiotondo worden met véél respect voor de regio Chianti geproduceerd, volledig biologisch sinds 2014, maar wel volgens de moderne visie van Alberto Antonini.

Druivenrassen en vinificatie

Deze prachtige wijn bestaat uit Sangiovese, aangevuld met Canaiolo druiven. De druiven komen in eiken- en betonnen fermentoren met behulp van een zwaartekrachtstroomsysteem. De fermentatie vindt plaats met behulp van inheemse gisten. De wijn ondergaat een uitgebreide maceratie van 10 dagen. Malolactische fermentatie vindt op natuurlijke wijze plaats. De Riserva rijpt ongeveer 20 maanden in eiken vaten. De bodem is kalkrijk met witte zeeschelpen, die elegantie en complexiteit voor wijnen met zich meebrengt.

Proefnotitie

Diepe granaat rood van kleur. In de mond is er een mooie balans in de complexiteit van aroma's. Donkere bessenvruchten worden al snel omringd door hartige kruiden en specerijen met hints van teer, aangevuld met fijne sappige tannine en een lange droge minerale afwerking.

Wijn/spijs

Deze wijn gaat uitstekend gepaard met gevogelte, lam en zachte kazen.



INFO

Productnummer	5485/13	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Toscane	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Chianti	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8032937130156