

Casa Di Monte "Le Capitozze" Chianti Cl

- 2011 - 



Land: Italië

Streek: Toscane

Appelatie: DOCG Chianti Classico

Classificatie: Riserva

Domein: Casa Di Monte, "het huis op de berg" is een familiedomein in de Chianti regio. De eerste wijnstokken en olijfbomen werden aangeplant in 1924. Tot op heden bestaat het bedrijf uit een totaal van 80 hectare grond in eigendom waarvan 35,5 hectare wijngaarden voor de productie van rode en witte wijnen onder IGT en Chianti-wijnen, Chianti Montespertoli en Chianti Classico Docg. Daarnaast heeft het ook nog 7 hectare gespecialiseerde olijfgaard voor de productie van extra vergine olijfolie.

Bodem: Kalkgronden

Positie: De wijngaarden liggen 200m-250m boven de zeespiegel in een glooiend landschap.

Oogst: Volledig met de hand geplukt.

Vinificatie: De druiven worden met de hand geplukt. Een maceratie van 15 tot 20 dagen met regelmatig overpompen van de most en onderdempelen van de chapeau. Daarna rijpt de wijn gedurende 24 tot 30 maanden voor 50% op houten vaten en 50% op inox vaten. Daarna rijpt de wijn verder op fles gedurende 6 maanden.

Druivenras: Sangiovese 100%,

Proefnotitie: Robijnrode kleur die langzaam evolueert naar granaatrood. In de neus een mooi boeket van zwart fruit, nootjes en pruimen. Een zeer elegante aanzet met het accent op finesse. Mooi versmolten tannines in de mond met retronasale toetsen van het zwarte fruit en kruiden. Een lange, intense afdrank met wederom het accent op elegantie.

Ideaal bij wildgerechten, tal van kazen, gegrild (rood) vlees. Serveren bij 16°C – 18°C .

