



## Technische Fiche

**Naam:** Viticcio Chianti Classico

**Druivensoorten:** 95% Sangiovese, 5% Merlot

**Regio & land:** Toscana, Italië

**Producent:** Viticcio

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 14%

**Serveertemperatuur:** 14°C - 16°C

### Foodpairing:

Antipasti, Cannelloni, Macaroni, Minestrone, Spaghetti bolognese

### Informatie over de producent:

Viticcio maakt sinds 1964 wijn tussen de glooiende groene heuvels van het Toscaanse wijnland in Greve in Chianti, tussen Florence en Siena.

De wijnproductie van de wijnmakerij begon met de wens om het potentieel van Chianti Classico vast te leggen en te belichamen, en het duurde niet lang voordat Viticcio-wijnen bekend werden vanwege hun ware en hoogwaardige expressie van het Toscaanse terroir. Sindsdien is de wijnmakerij uitgegroeid tot 120 hectare landgoed in eigendom tussen de heuvels van Chianti Classico en Maremma en produceert ze nu wijnen uit alle drie deze prestigieuze gebieden. Tegenwoordig zetten we de productie van wijnmakerij Viticcio voort en maken we wijnen die de meest authentieke link tussen natuur en mens tot uitdrukking brengen. We worden gedreven door passie en enthousiasme om onze wijnen klassiek en elegant te maken, maar toch met een frisse kijk op het terroir.



VIN D'ANVERS  
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

### Informatie over de wijn:

Briljant robijnrood van kleur, in de neus biedt deze wijn geuren van rood fruit, pruimen en viooltjes. Ook duidelijke geroosterde tonen van tabak, grafiet en vochtige aarde. In de mond is het aangenaam verfrissend, met elegante en evenwichtige tannines die een lange afdronk van geroosterde en bittere cacaotonen bieden. De houtlagering gebeurt in vaten van 225 en 300 liter gedurende 12 maanden in grote Sloveense eikenhouten vaten.