



Technische Fiche

Naam: Viticcio Chianti Classico Riserva

Druivensoorten: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah

Regio & land: Toscana, Italië

Producent: Viticcio

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14°C - 16°C

Foodpairing:

Rosbief in madeirasaus, ossobuco, lamsbout, lamskoteletten, hert, rib-eye

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.



Informatie over de wijn:

Intens robijnrode kleur met violette nuances kleuren mooi je glas. Een complexe neus met zure kers, rijpe bramen en cassis met ondertonen van kaneel, nootmuskaat en versgemalen peper. In de mond zacht en fris, waarbij de alcohol de hardheid van de tannines afrondt. Eindigt met een lange, geroosterde toon. Rijpt in vaten van 225 en 300 liter gedurende 12 maanden in grote Slavonische eikenhouten vaten en daarna nog eens 12 maanden in gewone kleine vaten. Bewaarpotentieel +/- 10 jaar.