

2016 CASTELLANI CORBELLI SANGIOVESE

ITALIEN, PUGLIA

Balanceret og velsmagende med lette tanniner

Vinen har en intens mørk rød farve i glasset. Duften er rig på frugter med hint af kirsebær og jordbær blandet med krydrede noter. Smagen er velbalanceret og med lette tanniner.

En god ledsager til pastaretter og pizza. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

I 2004 blev det bevist, at Sangiovese-druen er en krydsning mellem Ciliegolo og Calabrese Montenuovo. Ciliegolo har en lang historie, der er bundet til Toscana og Calabrese Montenuovo kommer fra det sydlige Italien. Heraf kan altså udledes, at Sangiovese-druen er halvt toscaner og halvt syditaliener.

Druerne udvælges nøje og vinificeres efter traditionelle metoder. Fuldstændig modne druer håndplukkes, gæring og udblødning med drueskindet sker ved en kontrolleret temperatur på 23-25 C. Herefter presses vinen og den malolaktiske gæring i ståltanke finder sted. Når vinen er klar, fuldendes processen med filtrering, inden vinen tappes på flasker.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

