SKJOLD BURNE

Varenummer: 0551019

2014 BERTOLI CHIANTI RISERVA DOCG

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI



Harmonisk med noter af chokolade og frugt

Vinen er klar rubinrød i glasset. Duften er intens og karakteristisk med dejlig frugt. I ganen fornemmes vinen let tør og meget harmonisk med noter af mørk chokolade og mørke kirsebær.
Server vinen til grillet kød, pastaretter eller til oste. Serveringstemperatur: 18 -20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Sangiovese-druen giver vine med god frisk karakter og lækre noter af kirsebær og chokolade. I denne vin er den blandet med to andre druesorter. Bertolie Chianti er nemlig lavet på 85% Sangiovese, 10% Canaiolo og 5% Cabernet Sauvignon.
Bertoli Chainti laves efter de helt traditionelle forskrifter for Chianti. De modne druer høstes og bringes til vineriet, hvor de omgående knuses. Mosten gærer i tanke af rustfrit stål ved kontrollerede temperaturer på 23-24°C. Når første gæring er afsluttet, ligger vinen med drueskindet i 10-15 dage for at udtrække mest mulig farve. Til sidst modner vinen ved en konstant temperatur på slovenske egetræsfade i 24 måneder, hvorefter den 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.

1 **Guldmedalje**
New York 2016

★★★★★
VinAvisen

1 **Guldmedalje**
San Francisco 2016

★★★★★
Gastroland

3 **Bronzemedalje**
Sunset Magazine 2016