

2020 CASTELLANI CHIANTI CLASSICO

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI CLASSICO



Frugtig og traditionel Chianti Classico

Chianti Classico DOCG, Castellani, har en smuk rubinrød farve, smagen har behagelig fylde med Sangiovese-druens fine struktur og dejlige frugt, den afsluttende bouquet er frugtig, blomstrende.

Vinen er en fin ledsager til rødt kød, kalv, lam, gris, fjerkræ, pizza, pasta og ikke for stærk ost. Serveringstemperatur: 18-20°C.

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

Fremstilling

Chianti Classico er produceret på følgende klassiske druesorter: Sangiovese 80%, Cannaiolo 11%, Trebbiano 2% og Malvasia 7%, Trebbiano og Malvasia er hvide druesorter. Druerne høstes fuldmodne i september. Vinificationen er traditionel. Druerne afstilles og skallerne roteres i den gærende most til den har opnået sin rubinrøde farve. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur, som bevarer druernes dejlige frugt i den endelige vin. Efterfølgende lagres vinen i mere end 1 år på en sammensætning af store slovenske egetræsfade og rustfri ståltanke. Vinene stikkes sammen i god tid, inden de tappes på flaske.

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.