

Tenuta Degli Dei Chianti Classico “Forcole”

Proefnotitie: Robijnrood van kleur. Aroma's van kersen, bessen en hout. Zachte, kruidige smaak met verfijnde tannine.

Specificaties:

Producent Tenuta Degli Dei
Druivensoorten 100% sangiovese
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Toscane
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: kersen, bessen, hout

Vinificatie: Na de handmatige oogst vindt de schilweking van 14 dagen plaats, daarna de malolactische vergisting op eikenhout. Vervolgens rijpt de wijn voor 14 maanden op hout waarna 6 maanden op de fles.

Wijn & spijs: Rood vlees, pasta's met tomatensaus, lasagne en gegrilde groente.

Awards:

Achtergrondinformatie: Het landgoed Tenuta Degli Dei is sinds de jaren 70 in het bezit van de familie Cavalli. Rond het jaar 2000 besloot de zoon van modegoeroe Roberto Cavalli, Tomasso Cavalli, het domein in hartje Chianti (Toscane) om te toveren tot een kwaliteitsvol wijndomein. Tenuta Degli Dei ligt in het dorpje San Leoline, in de buurt van Panzano. De wijngaarden liggen in de welbekende Conca d'Oro vallei. Deze is uitermate geschikt voor de wijnbouw dankzij de bodem en zijn unieke oriëntatie aan zonlicht.

In 2010 werd het domein uitgebreid met de aankoop van een Chianti Classico wijngaard waar enkel sangiovese druiven worden verbouwd. In 2013 komt de eerste wijn hiervan op de markt en deze ligt volledig in de stijl van het huis. Tomasso krijgt voor het maken van zijn wijn de hulp van Gioia Cresti en Carlo Ferrini. Twee wijnmakers die sinds 1998 samenwerken en die hun naam reeds enige tijd gemaakt hebben. De bodem is een mengelmoe van mergel en klei. Naast sangiovese, zijn de Franse rassen merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot en alicante bouschet aangeplant.

