

Vigneti La Selvanella Chianti Classico Riserva DOCG

Proefnotitie: De wijn heeft een goed gedefinieerde en herkenbare stijl: hij is helder robijnrood van kleur, met zwakke granaatreflecties. Het heeft een rijk en complex aroma met sterke hints van jam en tonen van vanille. De smaak is vol, warm en hartig, met elegante en aanhoudende hints van klein rood fruit, viooltjes, irissen en mediterrane planten in het glas.



Specificaties:

Producent	Vigneti
Druivensoorten	Sangiovese
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Toscane
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	14%

Smaakprofiel: Rood fruit, pruimenjam, vanille

Vinificatie: Een traditioneel vinificatie proces met een periode van 3 weken schilweking om aroma, structuur en smaak te onttrekken. Gevolgd door spontane malolactische vergisting op eikenhouten fusten. Vervolgens rijpt de wijn voor 36 maanden op grote eikenhouten fusten.

Wijn & spijs: Rood vlees, wild en oude kazen.

Awards: 93/100 pnt. – James Suckling
Vigneti La Selvanella is een Cru, single Vineyard.

Achtergrondinformatie: Wijnmaker is Alessandro Zanette. De wijnmaker is Alessandro Zanette. Met een vooruitziende oenologische intuïtie is er sinds de oprichting slechts één wijn geproduceerd door de wijngaarden van La Selvanella: de Chianti Classico Riserva. Elk perceel van de Cru wordt op een uiterst eenvoudige en traditionele manier afzonderlijk geoogst en gevinifieerd, in kleine vaten met lange maceraties op de schil.

Diep ervan overtuigd dat het nerveuze karakter van Sangiovese di Radda geduldige verfijning in hout nodig heeft, zonder echter de eigenaardigheden ervan te verhullen, heeft deze Riserva altijd gerijpt in grote eikenhouten vaten.

De bijzondere omstandigheden van het terroir, gecombineerd met de passie en zorg van de wijnmakers en kelderarbeiders, geven de Riserva Vigneti La Selvanella opmerkelijke kwaliteiten van elegantie, finesse en een lange levensduur.