

2016 CASTELLANI POGGIO AL CASONE CHIANTI SUPERIORE DOCG

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI



Frugtrig og yderst behagelig

Resultatet er en vin med lækker moden frugt og blød smag med flotte klassiske kirsebærtone, samt lette smukt integrerede ristede aromaer fra fadlagringen.

Anbefales til: Lam, vildt, kylling og svinekød samt modne oste.
Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Chianti Superiore Poggio al Casone er produceret på nøje udvalgte Sangiovese (90%) og Canaiolo (10%) druer. Druerne gæres ved 24°C for at bevare deres naturlige frugtaromaer og lagres herefter 12 måneder på egetræsfade.

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.