

2022 CASTELLANI CHIANTI DOCG BASTFLASKE

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI

Intens og karakteristisk

Chianti der smiler til dig fra glasset med røde nuancer. Duft af friske kirsebær, hindbær og et krydret strejf bagerst i billedet. Smagen er finesserig med kirsebær og en mild frugt, der smyger sig om tungen.

Den perfekte ledsager til pizza, spaghetti bolognese eller salater.
Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Chianti i bastflaske er blevet et ikon for Italien gennem årene. Sæt denne på en rød- og hvidtørnet dug og så kan vi høre musikken spille. Idéen med bastindpakningen er meget simpel - sæt flasken i koldt vand inden den skal nydes ude i naturen, så holder det kolde bast vinen nedkølet, og giver dig en kølig ledsager til sommerens lette og friske retter. Denne vin er fremstillet på Sangiovese iblandet en mindre mængde Canaiolo og Cilegiolo. Vinen er gæret og lagret på ståltanke med temperaturstyring, for at bevare mest mulig frisk frugt i den endelige vin.

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.

