

2022 CASTELLANI FAMIGLIA CORSARINI CHIANTI DOCG

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI

Frisk og god balance mellem frugt, tanniner og syre

Vinen fremstår indbydende i glasset med sin rubinrøde farve og lilla reflekser. Duften er præget af kirsebær og krydderier. Vinen er mediumfyldig, rund og yderst behagelig med en delikat friskhed og god balance mellem frugt, tanniner og syre. Eftersmagen er lang og behagelig.

En særdeles velegnet ledsager til de fleste retter fra det italienske køkken. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Famiglia Corsarini Chianti DOCG er lavet på 70% Sangiovese, 20% Ciliegiole og 10% Canaiolo.

Fuldstændig modne druer håndplukkes. Efter afstilkning og let presning, hældes mosten nænsomt på rustfrie ståltanke. Her ligger mosten med kvaset og gærer i 10-15 dage for at trække mest mulig smag og farve ud af druerne. Der tilsættes ikke gær, når vinen hældes på cementtanke for at hvile i mindst seks måneder før aftapning. Vinen hverken klares eller filtreres ved aftapningen.

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.

