



2015

Chianti Classico

Monteraponi
Toscane Italië

€ 19,50



Wijngaard

Biologische wijngaarden, 450 tot 570 meter hoogte, 15 jaar oude wijnstokken, mergel/kalk bodem



Kelder

De biologische druiven worden manueel geplukt, in kleine bakjes vervoerd en zachtjes ontsteeld. De intacte druivenbolletjes (niet gekneusd) worden met arendsogen bekeken op een lange sorteertafel om alle imperfecties te vermijden. Dan gaan ze naar betonnen kuipen voor een lang contact (25-45 dagen) schil-sap met enkel af en toe een manuele pigeage. De gisting gebeurt met wilde gisten en er is zelfs géén temperatuurcontrole (de oude, dikke muren zorgen voor een koele ruimte)! De wijn gaat dan voor lange tijd (15 tot 30 maand) op grote vaten (botti).



Gastronomie

Veelzijdig gastronomisch inzetbaar bij pasta, gevogelte, wit vlees, rood vlees, ...

Soort	Rood
Druivenras	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Bewaarperiode	Nu-2023
Volume	750 ml

Beschrijving

Mooie authentieke Chianti Classico van hooggelegen biologische wijngaarden in het dorpje Radda in Chianti.

Een feest aan tafel !

Domein: Monteraponi

Jaren geleden was Bordeaux het ultieme rolmodel voor veel wijngebieden terwijl de fakkel nu overgenomen wordt door Bourgogne. De algemene trend weg van kracht en hout naar méér frisheid en finesse is daar natuurlijk niet vreemd aan. In Toscane is er nochtans duidelijk een plaats weggelegd voor Bordeaux druiven, denken we maar aan enkele bekende etiketten zoals Sassicaia en Ornellaia. De rol van Bordeaux druiven als 'maquillage' in de Chianti streek staat wel steeds meer ter discussie. Een serieuze scheut Merlot en wat nieuwe barriques was het klassieke recept om de Sangiovese te 'pimpen' en in een internationale stijl te duwen. Maar de wereld zit al overvol donkere wijnen met superrijp fruit en overgoten met een vanillesausje.

Een authentieke Chianti laat de Sangiovese druif zichzelf zijn met een iets transparantere kleur, ragfijne zuren en bovenal een enorme gastronomische inzetbaarheid. De Sangiovese kan eventueel wat aangevuld worden met historische, lokale druivensoorten zoals Canaiolo en Colorino. En Sangiovese, net als Nebbiolo, heeft géén barriques nodig. Spontaan komen herinneringen naar boven aan de iconische Barolo etiketten van Bartolo Mascarello met de boodschap "No barriques, No Berlusconi". Dat was eind de jaren 90 : de barriques zijn ondertussen uit de mode in Barolo maar Berlusconi is nog steeds actueel ! Hoort Sangiovese stilistisch thuis in het rijtje Pinot Noir - Nebbiolo ? Ja, maar als je zoekt naar de ultieme finesse, grote spankracht en aromatische intensiteit dan moet je wel die enkele historische topdorpen...