



2021

Chianti Classico

Riecine

Toscane Italië

€ 23,90



Wijngaard

450-500 meter hoogte hoge
plantensiteit : 5500-6000
stokken/ha biologische cultuur
verschillende terroirtypes :
quartz, klei, leisteen `vendanges
vertes`, `effeuillage`, ...



Kelder

streng selectie van druiven, wilde
gisten, start van de gisting is koud
(macération pré-fermentaire) dan
warmer met dagelijkse `pigeages`
en overpompings totale duur
wekingsperiode ongeveer 10
dagen, veroudering op
gebruikte vaten (700 liter en grote
vaten)



Gastronomie

gevogelte met saus, wit vlees met
saus, pluimwild

Soort

Rood

Druivenras

100% Sangiovese

Bewaarperiode

Nu-2030

Volume

750 ml

Beschrijving

De 'gewone' Chianti Classico van Riecine is allesbehalve gewoontjes. Het is een Chianti Classico uit de boekjes. Chianti Classico zoals het hoort. Pure Sangiovese van biologische wijngaarden op 450-500 meter hoogte. Zachte extractie, enkel op gebruikte vaten. Schitterende gastronomische wijn want deze wijn past zich aan alle gerechten aan. Mooie zuren maar niet teveel, voldoende gewicht maar niet te zwaar. Een wijn die nooit vermoeit : elke glas vraagt om een ander.

Domein: Riecine

Chianti, Chablis, Rioja, Beaujolais, Muscadet, Mosel ; wie kent deze namen niet? Populariteit in de wijnwereld werkt spijtig genoeg soms averechts op de kwaliteit. Als de vraag groot is voelen de wijnmakers snel aan dat de naam op het etiket volstaat om vlot te verkopen; de inhoud doet er al wat minder toe. De lat wordt lager en lager gelegd tot de wijn nog maar een flauw afkooksel is van het oorspronkelijke ideaal. Méér opbrengsten en lagere productiekosten (mechanische pluk,...) moeten de kassa spijzen. Het commerciële succes van een Appellation resulteert op de duur in hogere grondprijzen wat de druk verhoogt op de AOC wetgevers om de originele zone uit te breiden naar omliggende (maar vaak ook minder interessante) terroirs. Denken we maar aan Petit Chablis, Rioja Baja, de 'platte' stukken van de Mosel,...

Toch mogen we niet vergeten dat de oorspronkelijke reputatie of succes van een bepaalde regio werd ingegeven door het bijzondere en onverwisselbare karakter van de lokale wijnen. De expressie van de Sangiovese druif op de hoger gelegen en 'armere' terroirs van de Chianti Classico mag gerust uniek genoemd worden. Uniek omdat de Sangiovese er traag en moeizaam rijpt. De zuren liggen er net iets hoger, de tannines een tikkeltje strakker. De druiven worden rijp mits kleine opbrengsten en zuidelijke exposities, maar zelden overrijp. Het fruit in de wijn blijft klaar en helder, gespannen en precies. Hetzelfde fenomeen van "net" rijpe druiven geeft het unieke karakter aan...