JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Chianti Classico

Castell'in Villa

Toscane Italië

€ 27,90

Soort	Rood
Druivenras	100% Sangiovese
Bewaarperiode	Nu-2031
Volume	750 ml

Beschrijving

Eén van de laatste Chianti Classico wijnen in traditionele stijl met twee jaar veroudering op grote houten vaten (botti).
Géén fruitbom maar een complexe, gelaagde en intrigerende stijl van pure Sangiovese.
Met de grootste zorg gemaakt door Prinses Coralia Pignatelli della Leonessa.

Domein: Castell'in Villa

Een klein aantal wijnbouwers kiest bewust om te blijven werken volgens het beste wat de traditie te bieden heeft. Zo een 'oude meester' in de Chianti Classico zone is prinses Coralia Pignatelli della Leonessa. Samen met haar man, een telg uit een roemrijke aristocratische familie, kocht ze in 1968 een middeleeuws gehuchtje genaamd Castell'in Villa in het dorpje Castelnuovo Berardenga. Jammer genoeg overleed in 1985 haar man en stond ze er helemaal alleen voor. Opgeven staat niet in de woordenboek van deze koppige, trotse dame en ze besloot er het beste van te maken. Enkel Sangiovese van verzorgde wijngaarden met kleine opbrengsten. De 'gewone' Chianti Classico gaat niet minder dan twee jaar op grote Slavonische eiken vaten (botti) , dan één jaar op inox kuipen en meestal nog een jaar op fles. De Riserva, een selectie van de beste percelen, gaat voor drie jaar op botti !
Castell'in Villa is absoluut niet bekend bij het grote publiek maar wel een lievelingswijn van grote kenners van de Chianti Classico zone. Om een recent voorbeeld te geven : Walter Speller, de expert van Italiaanse wijnen op de Jancis Robinson website, waagde zich onlangs aan een classificatie van de beste Chianti's en in zijn A klasse van de beste 'Grand Crus' staan drie domeinen : Montevertine (Pergole Torte), Isole & Olena (Cepparello) en Castell'in Villa (Chianti Classico en Chianti Classico Riserva). Over zo een classificatie kan je eindeloos discuteren maar het...

Wijngaard

Wijngaarden in Castelnuovo Berardenga, 250-300 meter hoogte, 40 hl/ha, zand en keien

Kelder

Selectie van de druiven bij aankomst, volledig ontsteeld, 10-12 dagen macération met dagelijkse overpompingen, twee jaar veroudering op grote Slavonische eiken vaten (botti), dan nog 1 jaar op inox kuipen en daarna minstens nog een jaar op fles.

Gastronomie

rood vlees met saus, kalfsvlees, osso bucco