SAN FABIANO CALCINAIA

San Fabiano Calcinaia - BIO 2016 Chianti Classico (0,375)

BIO - 0,375L



KWESTIE VAN SMAAK

Robijnrood, met lichte granaatrode tinten. Lange afdronk en perfect in balans. Zeer intense neus van violet en geweekt fruit met braambessen-compote, met kruidige toetsen zoals zoethout, theebladeren, tabak en as. Vol, zeer gestructureerd en fris. Mooi in balans. Drinken in 2020. AWARDS: 94 pts James Suckling, Grand Gold Mundus Vini 2019

Klimaat:

Het weer in Toscane kan in de wintermaanden vrij onvoorspelbaar zijn en de zomers zijn heet en droog

Ondergrond:

Kiezelstenen en rode Toscaanse ondergrond.

Vinificatie:

Zorgvuldige selectie van de druiven. Gisting bij gecontroleerde temperatuur met halflange maceratie op de schil (gedurende 10 tot 15 dagen). De vinificatie en rjiping worden uitgevoerd door het scheiden van de druiven volgens de verschillende gebieden. De assemblage vindt alleen plaats op het einde van het ouder worden om de beste kwaliteit te garanderen.

SAN FABIANO CALCINAIA - BIO

Guido Serio en zijn vrouw Isa kwamen in 1983 in San Fabiano aan en investeerden onmiddellijk in de productie van kwaliteitswijnen. Er werd vooruitgang geboekt en geleidelijk aan werden de wijngaarden, de wijnbereiding, het bottelen en de kelder voor het verfijnen van de wijn in houten vaten vernieuwd. De boerderij van San Fabiano Calcinaia is gelegen tussen de heuvels van de prestigieuze Chianti. Het grondgebied van de Chianti Classico dat zich uitstrekt tussen Florence en Siena, is intact, toch voor het grootste deel qua uiterlijk. Met de landbouw als belangrijkste activiteit is dit land uniek. Het werk en de toewijding van de mens heeft de natuurlijke schoonheid van dit gebied verder versterkt. De karakteristieken van dit klimaat, de bodem en de hoogte maken deze plaats bijzonder geschikt voor de fabricatie van deze heerlijke wijnen.

HET WIJNHUIS.be
ANTWERPEN & ONLINE

Het Wijnhuis Antwerpen
Scheldestraat 21 - 2000 Antwerpen
antwerpen@hetwijnhuis.be