

Naam van de wijn: Badia a Coltibuono Chianti Classico

Producent: Badia a Coltibuono

Herkomstbenaming: Chianti Classico DOCG, Toscane

Druivensoort(en): sangiovese (sangiovetto) 90%, canaiolo 10%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven voor deze wijn zijn biologisch geteeld (certificatie in 2003) en afkomstig van de eigen wijngaarden van Badia a Coltibuono: Poggino, Vignone, Montebello en Argenia, allemaal gelegen in Monti in Chianti (SI), met een zuidelijke, zuidoostelijke of zuidwestelijke ligging, op een gemiddelde hoogte van 230-350 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit gemengde grondtypes rijk aan fossielen. Er heerst een gunstig microklimaat met warme dagen en frisse nachten. De wijnstokken worden in Guyot geleid met een plantdichtheid van 3.500-6.600 stokken per hectare. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 10-35 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt. Voor de gisting gebruikt men uitsluitend autochtone, wilde gist. Zonder pompen worden de druiven met behulp van natuurlijke zwaartekracht bewerkt. De vinificatie is zeer traditioneel, beginnend met een inweking op de schillen van minstens 3 weken. Door regelmatig onderdompelen van de schillenhoed ('follatura') stijgt het gehalte aan anthocyanen (blauwe/rode kleurstof), tannines en aromatische voorlopers in de most. Na de gisting wordt de jonge wijn 12 maanden opgevoed op grote vaten (15-25 hectoliters) van Frans en Oostenrijks eikenhout.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de jonge wijn ten goede komen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Volle robijnrode kleur. Breed aromatisch palet met nuances van irissen, viooltjes, frisse zwarte kersen, tabak en zwarte peper. Strakke aanzet, met een goed evenwicht tussen fruit, alcohol, zuur en tannines. Veel sap en frisheid in de mond, gevolgd door een volle, warme en persistente smaak, met aroma's van rood fruit, leer en gebrande koffietonen, afgesloten door elegante minerale tonen. Serveren: 18°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel.

Culinair advies: Geweldige begeleider van gegrilleerd roodvlees, gevogelte, gebrad van wit- of roodvlees en stevige minestrone. Ook uitermate geschikt bij parmigiano reggiano en andere gerijpte harde (Italiaanse) kazen.

Erbewijs: Vaak bekroond door de nationale en internationale pers (o.a. IWSC, Weinwirtschaft, Duemilavini A.I.S., Vinum, Decanter)

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping