

Naam van de wijn: Chianti Classico DOCG

Producent: Castello dei Rampolla

Herkomstbenaming: Chianti Classico DOCG, Toscane

Druivensoort(en): sangiovese 95%, cabernet sauvignon 5%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Dit wijnhuis heeft wereldwijd furore gemaakt met zijn cabernet sauvignon cuvées, IGT wijnen zoals de absolute topper Vigna d'Alceo. Deze topwijnen zijn helaas zeldzaam en zeer kostbaar. Voor de Italiaanse markt en gelukkig ook voor de liefhebbers van Italiaanse wijnen buiten Italië, produceert Castello dei Rampolla eveneens een prachtige, traditionele chianti classico. Deze wijn is een totale tegenpool van de krachtige IGT wijnen op basis van cabernet sauvignon. De wijngaarden voor deze chianti classico liggen in het historische hart van de Chianti streek. De ligging varieert van zuidoostelijk tot zuidwestelijk, op een hoogte van 380 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit verweerde 'galestro'. Galestro is een typische Toscaanse rots, grijs van kleur, die snel tot grof zand verweert zodra het bovengronds komt. Van deze droge, arme en losse bodem komen de mooiste Toscaanse wijnen. De plantdichtheid bedraagt hier 3.500 wijnstokken per hectare, geleid in Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 28-33 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): De gisting vond tot nu toe plaats in metalen tanks met geëmailleerde binnenkant. Deze zullen binnenkort worden vervangen door cementen tanks, om de zuiverheid van de wijn nog beter te benadrukken. De inweking en alcoholische gisting duren 13 dagen bij 28-30°C. Na een complete malolactische gisting worden de jonge wijnen deels op grote eikenhouten vaten (25-30 hl) en deels op barriques (225 l) overgeheveld. Daarin worden ze 12 maanden opgevoed. Na het assembleren en bottelen rust de wijn nog 4 maanden op fles.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren laten ademen in een karaf. U kunt ook telkens een beetje wijn schenken in grote, brede glazen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere robijnrode kleur. In de neus, rijke aroma's van kersen en bessen met wat aardse ondertonen, cederhout en een hint van teer. (Half)vol van structuur, zeer goed in evenwicht, goed geïntegreerde, rijpe tannines, frisse zuurgraad. Serveren: 17-18°C. Bewaren: al te genieten in zijn jeugd, deze wijn heeft een groot oplegpotentieel, minstens 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Uitstekende begeleider van alle types vlees van de grill, groot gebrad uit de oven, pappardelle (brede lintpasta) met wild konijn of haas en/of gesmoord eekhoorntjesbrood. Ook zeer aanbevolen bij gerijpte harde Italiaanse (schapen) kazen.

Eerbewijs: Valt telkens goed in de smaak bij de wijncritici (o.a. The Wine Advocate en Wine Spectator)

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping