

Vinoplevelser

Chianti Castiglioni, 3/8 ltr.

Frescobaldi - Toscana, DOCG



Gennem mere end tredive generationer har familien Frescobaldi ledet vinhuset Marchesi de Frescobaldi, hvilket gør huset til Europas ældste vinproducent. Siden det fjortende århundrede har navnet været forbundet med eksklusive vine, og i modsætning til mange andre huse har Marchesi de Frescobaldi formået konstant at være på front med udviklingen. Husets faste og urokkelige målsætning gennem alle tider har nemlig altid været - og er stadig - at være Toscanas bedste og mest prestigefyldte vinhus!

Marchesi de Frescobaldis besiddelser dækker over 1.000 hektar marker, fordelt på ikke mindre end ni ejendomme, beliggende på de mest oprindelige jordlodder i distriktet. Husets umiskendelige stil går igen i vinene - de er ekstremt klassiske og viser virkeligt deres styrke i alderdommen. Den største tjeneste, man i den forbindelse kan gøre sig selv, er at lægge udvalgte vine fra Marchesi de Frescobaldi i sin egen kælder. I løbet af blot få år vil f.eks. husets Castello di Nipozzano give et helt forbløffende resultat.

Chianti Castiglioni er en moderne og stilfuld Chianti, dyrket i det ældste og centrale Chianti. Druerne hentes fra 40 hektar lerjord beliggende i 150 til 250 meters højde med forskellige eksponeringer. Vinstokkene er gennemsnitlig ca. 20 år gamle og høstudbyttet er så lavt som 45 hl/ha.

Leverandør
Frescobaldi - Toscana

Land
Italien

Område
Toscana

Underområde
Chianti

Type/Farve
Rødvin

Drue
10% Merlot
90% Sangiovese

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød
Oste - milde
Grøntsagsretter

Vinifikation
Druerne presses meget nænsomt og mosten gæres ved 25-28 grader i 12 dage. Skindkontakten er 15 dage.

Smagekommentarer
Velduftende moderne Chianti med elementer af jordbær og kirsebær, der går igen i den fyldige, friske smag med elegante aromaer og bløde tanniner.

Alkohol
13,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN