



Chianti DOCG Riserva

Artikelnummer: X5072MG0401

Ursprung: Chianti DOCG

Druva: Sangiovese

Årgång: 2021

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Menicucci Chianti DOCG Riserva är ett rödvin tillverkat på 100% Sangiovese-druvor. Vinet har en intensiv rubinröd färg med granatröda nyanser. Doften är komplex och elegant, med inslag av mogna röda bär, svarta vinbär och en subtil kryddighet, inklusive vanilj och en lätt rökighet. Smaken är fyllig och strukturerad, med markerade tanniner som är välbalanserade av en frisk syra och en lång, harmonisk eftersmak.

Chianti är en av Italiens mest ikoniska vinregioner, belägen i hjärtat av Toscana. Regionen är känd för sina Sangiovese-baserade viner som kombinerar frisk syra, komplexitet och lagringspotential. För att en Chianti ska klassificeras som DOCG Riserva måste vinet genomgå en längre lagringstid än standard Chianti, vilket innebär minst två år, varav minst sex månader på ekfat. Denna lagring ger vinet ytterligare komplexitet och mjukare tanniner.

Skörd/Vinifikation:

Vinet börjar sin resa med thermovinifikation under kontrollerad temperatur, följt av en maceration på 14 dagar som framhäver druvornas fulla karaktär. Jäsningen sker i rostfria ståltankar under 7 dagar, och den malolaktiska jäsningen sker naturligt, vilket ger vinet rundhet och balans.

Efter jäsning lagras vinet i stora blandträfat från Garbellotto (110 hl) i cirka 20 månader. Faten, med blandad rostningsgrad och andra användning, bidrar med subtil komplexitet utan att dominera druvans uttryck. Slutligen filtreras vinet varsamt med tangentiell filtrering, vilket bevarar smak, struktur och finess.

Passar till:

Menicucci Chianti DOCG Riserva är ett mångsidigt vin som passar utmärkt till en rad rätter. Det är en idealisk följeslagare till rätter med rött kött, såsom grillat nötkött eller lamm, samt viltkött och långkok. Vinet kompletterar även medelåldrade ostar och rustika charkuterier. Denna Chianti Riserva är också ett utmärkt val för att förhöja smaken på klassiska toskanska rätter som ribollita eller "pappa al pomodoro" som är en fyllig, tjock, toskansk brödsoppa som vanligtvis tillagas med färska tomater, bröd, olivolja, vitlök och basilika.

Information om producent:

Menicucci Vini – En italiensk familjetradition i varje flaska Menicucci Vini är en passionerad vinproducent som grundades 1970 av Antonio Menicucci i Ortona, Italien. Med en stark förankring i familjens traditioner och en hängivenhet för kvalitet har företaget vuxit till en framstående aktör inom italiensk vinproduktion. Idag leds verksamheten av tredje generationen, som fortsätter att förädla och utveckla vinproduktionen med samma engagemang och noggrannhet som grundaren en gång hade. Vingårdar och odling Menicucci Vini äger och driver vingårdar i flera italienska regioner, inklusive Abruzzo, Puglia, Campania och Toscana. I Abruzzo odlas inhemska druvsorter som Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino och Passerina. Vingårdarna sträcker sig över 20 hektar och ligger i kommunerna Canosa Sannita och Ortona, där jorden består av kalksten och steniga utposter, vilket ger en gynnsam miljö för druvodling. Vinfilosofi och produktion Menicucci Vini producerar 100% ekologiska viner, certifierade av CCPB, och fokuserar på hantverksmässig vinframställning. Vinerna omfattar både stilla och mousserande varianter, från aromatiska och fruktiga till klassiska vita och röda viner. Företaget strävar efter att leverera viner av högsta kvalitet och skapa oförglömliga upplevelser för vinälskare världen över.