Caspagnolo, Chianti dei Colli Senesi DOCG, Villa Poggio Salvi



Dit is een authentieke Toscaanse wijn, waarbij Villa Poggio Salvi op briljante wijze Sangiovese combineert met een vleugje Merlot om een toegankelijke en toch diepgaande wijn te creëren. Deze Chianti, afkomstig uit de wijngaarden van Monteriggioni, belichaamt het perfecte evenwicht tussen traditie en moderniteit, met een ronde smaak en een rijk aromatisch palet, ideaal voor liefhebbers van typische en veelzijdige Toscaanse wijnen.

Oorsprong: De wijnstokken, die tussen de 10 en 20 jaar oud zijn, staan op mergelgrond, op het zuidwesten gelegen op een hoogte van 200 meter. Dit terroir, in combinatie met een mediterraan klimaat, zorgt ervoor dat de druiven optimaal rijpen, wat een fruitige en goed gestructureerde wijn garandeert.

Druiven: 90% sangiovese & 10% merlot

Vinificatie: De druiven, die begin oktober met de hand worden geoogst, fermenteren en macereren gedurende 10 tot 12 dagen in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur tussen 28 °C en 30 °C. Pneumatisch overpompen bevordert een zachte extractie van tannines en aroma's, voor een wijn die jong gedronken kan worden, maar ook een decennium kan rijpen.

Degustatie: De schitterende robijnrode kleur kondigt een fruitige neus aan, gedomineerd door tonen van cassis en viooltjes. In de mond creëren de harmonieuze tannines en de warmte van het fruit een gevoel van volheid, met een evenwichtige en aanhoudende afdronk, klaar om nu van te genieten.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze Chianti past perfect bij een breed scala aan gerechten, van pasta met tomatensaus tot geroosterd gevogelte, en komt zowel aan tafel als onder vrienden goed tot zijn recht. Zijn veelzijdigheid maakt hem tot een ideale keuze voor zowel dagelijkse maaltijden als speciale gelegenheden.

- Spaghetti bolognaise
- Spaghetti carbonara
- Kalfssaltimboca
- Pizza "margarita"
- ...