

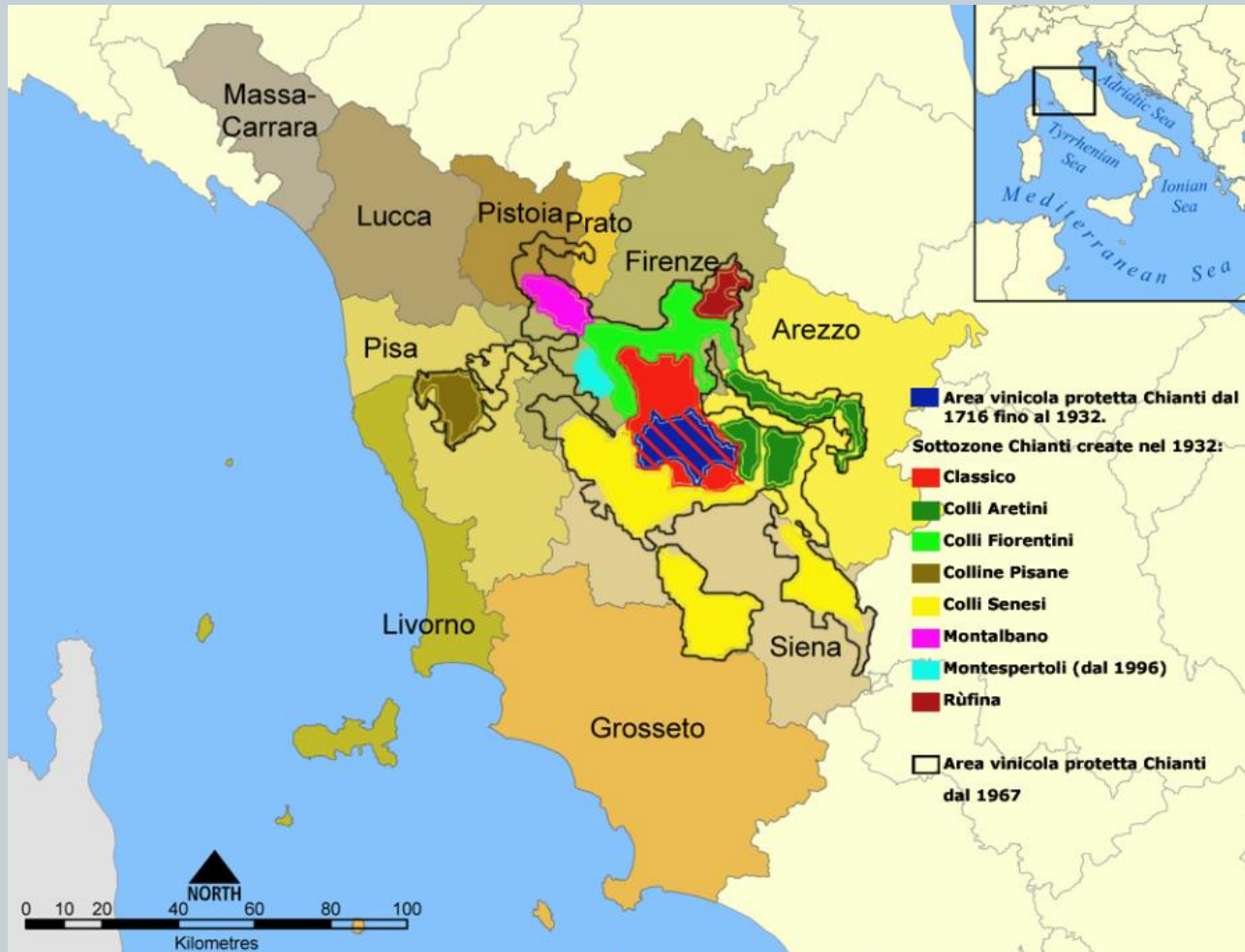
# Chianti



CHIANTI: AL JAREN IN BEWEGING

WIJNPROEVERIJ JUNI 2022

# Chianti



# De kwaliteitspiramide



2018: ***	2017: ***	2016: *****
2015: *****	2014: **	2013: *****
2012: *****	2011: *****	2010: *****
2009: *****	2008: *****	2007: *****
2006: *****	2005: *****	2004: *****
2003: *****	2002: **	2001: *****
2000: *****	1999: *****	1998: *****
1997: *****	1996: *****	1995: *****
1994: *****	1993: *****	1992: **
1991: ***	1990: *****	1989: ***
1988: *****	1987: ***	1986: *****

# Waar gaan we naar toe?





# Indrinker:



Monterinaldi Aire

Monterinaldi werkt organisch en is als dusdanig gecertificeerd in 2017.

Deze Aire is 100% Sangiovese. Tonen van rood fruit en een fijne mousse.

# Eerste serie: bianco



## Tenuta di Carleone PIANVECCHIO 2020

Uit Radda in Chianti. Eigendom van een Oostenrijkse familie die al Jaren op vakantie ging in Toscane. Het gehucht Castiglioni werd al in 1078 beschreven. In 2012 gestart met wijnmaken met biologische en biodynamische principes.

Blend van Gewürztraminer, Malvasia, Riesling, Trebbiano en Vermentino. Op RVS gemaakt. Nog met de voeten geplet. 12% alcohol.

## Petrolo BOGGINA B 2019

Petrolo ligt in Val d'Arno di Sopra tussen Sienna en Arezzo in. Het domein is sinds 1940 van de familie Bazzocchi-Sanjust. Ze hebben 31Ha wijngaarden veelal boven de 450 meter hoog. 100% Trebbiano, gerijpt in Franse barriques. Productie om en nabij de 7000 flessen.

Deze wijn worst sinds 2014 gemaakt als eerbetoon aan de beroemde witte wijnen uit dit gebiedje in het verleden (300 n.Chr.). 12% alcohol 15 maanden sur lie. 97 JS

# Tweede serie: Chianti Classico



Terreno CHIANTI CLASSICO 2018

De 2018 CC is 100 % Sangiovese, hand geplukt fruit dat groeit op een arme bodem, 14 maanden in grote eiken vaten.



# Derde serie: Riserva jong en oud



## Castello Monterinaldi CHIANTI CLASSICO RISERVA

Monterinaldi ligt in Radda in Chianti aan een pad/ weg en is al meer dan 1000 jaar geleden beschreven in Etruskische teksten. Al sinds de jaren 60 bezig met biologisch verbouwen. Sinds 2017 volledig organisch. De schildpas als ultiem symbool gekozen voor kwaliteit en rust en je nek uitsteken.

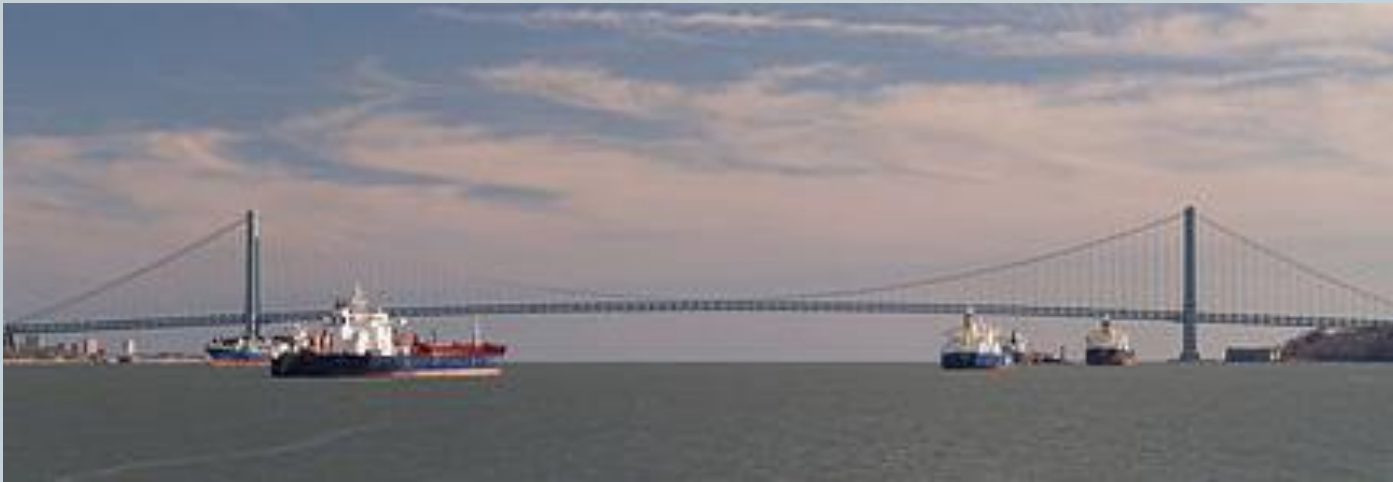
2015 en 2008

Doorgaans 90/95% Sangiovese aangevuld met Canaiolo en andere rode druiven. 24 maanden gerijpt waarvan minimaal 6 maanden op fles.





# Castello di Verrazzano



# Vierde serie: Superjaar 2015 Riserva en Gran Selezione



## Castello di Verrazzano

### Chianti Classico GRAN SELEZIONE 2015 SASSELLO

100 % Sangiovese, geoogst in Oktober van 1 wijngaard, eerst 18 maanden grote houten vaten daarna 12 maanden kleine vaten waarna nog minimaal 6 maanden op fles. 14% alc. Productie is 20.000 flessen. Eerste productie in 1982 toen nog als IGT.

### Chianti CLASSICO RISERVA 2015

95% Sangiovese, 5% mix van andere rode druiven. 24 maanden op kleine eiken vaten en daarna nog minimaal 6 maanden op fles. 14% alc. Eerste productie in 1924. 60.000 flessen productie.

# Vijfde serie: Superjaar 1990 Riserva en Vino da tavola



Castello di Verrazzano

Chianti Classico Vino da tavola 1990 SASSELLO

Chianti CLASSICO RISERVA 1990

# Zesde serie: IGT (Super Tuscan en tafelwijn)



## Castello di Verrazzano BOTTIGLIA PARTICOLARE 2009

50/50 Sangiovese/ Cab S, gemaakt van de druiven in de wijngaarden achter het Kasteel in Greve in Chianti.

18 maanden op Bariques daarna nog 6 maanden op kleine vaten en 6 maanden op fles gerijpt. 15.000 flessen. 14%.

## Castello Monterinaldi PESANELLA 1990

50/50 Sangiovese/ Cab S, gemaakt van de druiven in de wijngaarden in Radda rondom het "Castello".

30 maanden gerijpt waarvan 18 maanden op barriques en daarna minstens 12 maanden op fles.

# Uitdrinker:



Fontodi VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2010

Gemaakt in Panzano in Chianti.

Malvasia en San Giovese. 3000 halve flesjes per jaar. Na de oogst worden de druiven 5 maanden gedroogd. Na persing volgt opvoeding op vaten van kastanje- en van eikenhout.

