

## Casa Di Monte Chianti.

- 2016 - 



**Land:** Italië

**Streek:** Toscane

**Appelatie:** DOCG Chianti

**Classificatie:**

**Domein:** Casa Di Monte, “het huis op de berg” is een familiedomein in de Chianti regio. De eerste wijnstokken en olijfbomen werden aangeplant in 1924. Tot op heden bestaat het bedrijf uit een totaal van 80 hectare grond in eigendom waarvan 35,5 hectare wijngaarden voor de productie van rode en witte wijnen onder IGT en Chianti-wijnen, Chianti Montespertoli en Chianti Classico Docg. Daarnaast heeft het ook nog 7 hectare gespecialiseerde olijfgaard voor de productie van extra vergine olijfolie.

**Bodem:** Kalkgronden

**Positie:** De wijngaarden liggen 200m-250m boven de zeespiegel in een glooiend landschap.

**Oogst:** Volledig met de hand geplukt.

**Vinificatie:** De druiven worden met de hand geplukt. Een maceratie van 10 tot 15 dagen met regelmatig overpompen van de most en onderdompelen van de chapeau.

**Druivenras:** Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Trebbiano 5% en 5% Malvasia.

**Proefnotitie:** Intens robijnrode kleur met paarse reflecties. In de neus aroma's van rode vruchten, nootjes en vanille. In de mond een frisse start gevolgd door een fruitige, ronde finale. Een evenwichtige en elegante wijn.

Ideale begeleider bij tal van pasta's en vleesgerechten. Serveren bij 16°C – 18°C .

