

MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA



Druivenras/vinificatie

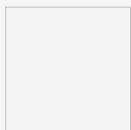
Het Tignanello-landgoed ligt in het hart van de Chianti Classico-productiezone, tussen de valleien van de Greve en Pescia rivieren. Het landgoed beslaat bijna 800 hectare, waarvan ongeveer 130 hectare is beplant met wijnstokken. De wijngaarden zijn vooral beplant met de inheemse Sangiovese-druif, samen met niet-traditionele druivenrassen zoals Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc.

De Marchese Antinori is een historische wijn uit de Antinori-kelders, die sinds 2011 wordt gemaakt van de druiven van het Tignanello-landgoed. Deze wijn is een mooie uitdrukking van de kwaliteit en elegantie van de Sangiovese-druif uit dit deel van Toscane.

Bij aankomst in de kelder worden de druiven ontschild en zachtjes gekneusd. De druivensap gaat daarna in roestvrijstalen tanks, waar de alcoholische fermentatie ongeveer een week duurt. Er wordt zorgvuldig gewerkt met technieken zoals overpompen en "délestage" (het herverdelen van de schillen in het sap) om een intense smaak te verkrijgen met zachte tannines. De malolactische fermentatie (die zuren omzet in zachtere smaken) verloopt vanzelf en was tegen het einde van het jaar afgerond. Daarna werd de wijn geblend en in eikenhouten vaten van Frans en Hongaars eiken gelegd, waar hij ongeveer een jaar rijpte. De Marchese Antinori Riserva werd vervolgens gebotteld en kreeg nog eens twaalf maanden rijping op fles voordat hij op de markt kwam.

Proefnotitie

De Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2021 heeft een intense robijnrode kleur. In de geur komen tonen van rood fruit naar voren, vooral zwarte kersen, met subtiele hints van bloemen en een vleugje zoetheid die doet denken aan poedersuiker. Het bouquet wordt compleet gemaakt door een vleugje kaneel en dille, die de wijn een aangename kruidige nuance geven. De smaak is strak en krachtig, vult de mond mooi met soepele tannines en eindigt met een lange, volle en frisse afdrank.

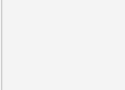


PRODUCENT

Antinori

<p>De Antinori familie zet zich al meer dan zes eeuwen in voor de kunst van het wijnmaken, al sinds 1385 dus, toen Giovanni di Piero Antinori lid werd van de "Arte Fiorentina dei Vinattieri", het Florentijnse wijnmakersgilde. Elke wijn, elk stuk land, elk nieuw idee dat moet worden ontwikkeld, is een nieuw begin, een nieuw streven naar het bereiken van hogere kwaliteitsnormen. </p>

Info logo



INFO

Productnummer	5575/23	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Toscane	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Chianti Classico	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	8001935114505
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	8001935114529