



Volpetto – Symbol of the Tuscan Countryside

Description

Volpetto Chianti is een no-nonsense wijn, goed-gestructureerd en vol, levendig en intens in de afdrank. Heerlijk sappig, soepel en smaakvol met aroma's van kersen en zwarte bessen. En dit alles tegen een scherpe prijs.

In het verleden:

International Wine and Spirit Competition UK 2013: Bronze Medal

Mundus Vini GER 2012: Gold Medal

International Wine and Spirit Competition UK 2012: Bronze Medal

Decanter World Wine Awards UK 2012: Comanded

De tijd dat de meeste Chianti wijnen in rieten mandflessen werden gebotteld, fiasco's genaamd, ligt ver achter ons. De afgelopen jaren is er veel geïnvesteerd om de kwaliteit van de Chianti wijnen te verbeteren. De Chianti van Volpetto is hier een schoolvoorbeeld van.

De blend bestaat hoofdzakelijk uit Sangiovese aangevuld met een klein percentage Cannaiolo. De wijngaarden liggen in de provincie Florence zo'n 200-400 boven de zeespiegel.

Na het ontstelen en het zacht persen van de druiven vindt de fermentatie plaats in inox tanks onder een gecontroleerde temperatuur van 25°C met macro oxygenatie (een proces die bijdraagt aan complexiteit, een verbeterd mondgevoel, textuur en body) die zo'n 12 dagen duurt. Het frequent overpompen tijdens de fermentatie hebben als doel kleurextractie en fluweelzachte tannines te creëren, daarna gevolgd door een malolactische fermentatie. Het sap blijft in contact met de schil gedurende 8 à 10 dagen.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Licht rood

PRODUCT TAG

1. Italië
2. Licht rood
3. rood
4. Toscane
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Chianti DOCG

PA BEDRUIVING

1. Cannaiolo Nero
2. Sangiovese

PA DRINK-BIJ

1. gebraad
2. romige kazen
3. rood vlees
4. spaghetti al pesto

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2016

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. Toscane