



Fattoria Lornano – Colli Senesi

Description

Deze wijn heeft een intens robijnrode kleur. Een intense geur van rijp rood fruit (kers, framboos), balsamico afgewerkt met subtiele toets van chocolade en zoete specerijen. In de mond zeer elegant, droog, fris, mooi gebalanceerd. Soepele, fluweelzachte tannines met een lange fruitige nadronk maken van deze wijn een waar genot.

Lornano's wijngaarden zijn gelegen op de zuidwesten heuvels (op een hoogte van 300 meter) van Castellina in Chianti en Monteriggioni (5 km van Siena). Het familiebedrijf produceert Chianti Classico wijn sinds 1904. Op de 180 hectare die deel uitmaken van de Fattoria worden druiven, olijven en granen geteeld. De bodem bestaat uit kalkhoudende kleigrond, rijk aan macro- en micro-elementen en het skelet van alluviale oorsprong.

De wijn wordt exclusief geproduceerd van handgeplukte ontriste druiven afkomstig van de wijngaarden van het domein, gevinifieerd in een moderne wijnkelder die zich volledig ondergronds bevindt in roestvrijstalen tanks, met maceratie van de pel voor een duur van 15-18 dagen bij een temperatuur van ongeveer 26° Celsius. Wanneer de alcoholische gisting is voltooid begint zijn malolactische gisting, waarna de wijn wordt overgebracht in Franse eiken vaten waar het blijft voor ongeveer 6 maanden. Lornano wint continu awards op internationaal niveau.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium rood

PRODUCT TAG

1. Italië
2. Medium rood
3. rood

4. Toscane
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Chianti Colli Senesi DOCG

PA BEDRUIVING

1. Sangiovese

PA DRINK-BIJ

1. barbecue
2. coq au vin
3. duif
4. eend
5. gevogelte
6. gevogelte opgevuld met groenten en gehakt
7. kalfsfilet met zachte kruiden
8. lichte gerechten
9. oude kazen
10. pasta met roomsaus
11. rood vlees
12. tapas

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. Toscane