

Naam van de wijn: Chianti Classico Selezione RS

Producent: Badia a Coltibuono

Herkomstbenaming: Chianti Classico DOCG, Toscane

Druivensoort(en): sangiovese

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Uit het historische hartje van de Chianti streek, Chianti Classico (herkenbaar aan het Gallo Nero logo op de hals van de fles). De letters RS staan voor Roberto Stucchi, de wijnmaker van het domein en broer van de eigenaresse.



Vinificatie (wijnbereiding): De streng geselecteerde druiven zijn afkomstig van diverse wijngaarden en worden apart gevinifieerd, deels bij de druivenleveranciers, deels in de eigen wijnkelders. Na de gisting worden de jonge wijnen nog enkele maanden op hout opgevoed (deels grote vaten, deels barriques, beide van Frans eikenhout). De geassembleerde wijn wordt dan enige tijd op fles opgelegd voor het op de markt mag komen.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: Enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken of in grote, brede glazen schenken, zal de aromatische kracht van de jonge wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense robijnrode kleur. In de neus tonen van rijp fruit, viooltjes, irissen en specerijen. De smaak is vol, zacht, met een evenwichtige zuurgraad, een goede aromatische kracht en een zuivere, persistente finale. Serveren: 17-18°C. Bewaren: jong in zijn fruit al lekker te drinken, bij enige jaren opleg zal deze wijn echter complexer worden.

Culinair advies: Deze wijn is op zijn best bij vleesgerechten en gerijpte, harde (schapen)kazen, maar past zich gemakkelijk aan als u hem een hele maaltijd doorschenkt.

Eerbewijs: Regelmatig bekroond, zowel in Italië als internationaal (o.a. Decanter, The Wine Advocate, Wine Spectator)

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping