

Naam van de wijn: Chianti Classico Cultus Boni

Producent: Badia a Coltibuono

Herkomstbenaming: Chianti Classico DOCG, Toscane

Druivensoort(en): Sangiovese, Ciliegolo, Colorino, Mammolo, Fogliatonda, Malvasia Nera, Sanforte, Pugnitello



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De biologisch geteelde druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de eigen wijngaarden van Badia a Coltibuono: Montebello en Argenia, gelegen in Monti in Chianti (SI), met een zuidelijke/zuidwestelijke ligging, op een gemiddelde hoogte van 350 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit gemengde grondtypes rijk aan fossielen. Er heerst een gunstig microklimaat met warme dagen en frisse nachten. De wijnstokken worden in Guyot geleid met een plantdichtheid van 5.500-6.600 stokken per hectare. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25-55 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt en apart gevinifieerd. Voor de gisting gebruikt men uitsluitend natuurlijke, autochtone wilde gisten. De alcoholische gisting duurt circa 10 dagen. Daarna verblijft de jonge wijn op schillen en bezinsel voor nog eens 25-40 dagen, afhankelijk van het druivenras. In deze periode wordt de schillenhoed dagelijks 2 keer mechanisch ondergedompeld ('follatura'). De opvoeding op barriques en grote vaten van Frans eikenhout duurt 24 maanden.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de jonge wijn ten goede komen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense robijnrode kleur. In de neus elegante balsamieke tonen, samengesmolten met florale aroma's, kersen op alcohol, drop en chocolade. In de mond overheerst een warm, zeer aangenaam gevoel, met een goed evenwicht tussen de frisse zuren en de volle, gulle structuur. Serveren: 18°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel.

Culinair advies: Geweldige begeleider van gegrilleerd roodvlees, gevogelte, gebraad van wit- of roodvlees en stevige minestrone. Ook uitermate geschikt bij parmigiano reggiano en andere gerijpte harde (Italiaanse) kazen.

Erbewijs: Regelmatig bekroond door de Italiaanse en internationale pers (o.a. Weinwirtschaft, Wine Spectator, Gambero Rosso)

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping