

2021 Chianti Superiore, Luggiano, Toscana

Luggiano

Luggiano er en toskansk vingård, der arbejder traditionelt med fokus på at fremhæve områdets klassiske druesorter og terroir. Produktionen kombinerer moderne kælderteknikker med respekt for de lokale vintraditioner, hvilket resulterer i vine med tydeligt regionalt præg og balanceret struktur.

Toscana

Toscana er en af Italiens mest kendte vinregioner, præget af kuperet terræn, varme somre og kølige nætter. Jordbunden består ofte af ler, kalk og sandsten, hvilket giver gode vækstbetingelser for især Sangiovese - druen bag Chianti. Chianti Superiore produceres i et bredere område end Chianti Classico, men følger skærpede kvalitetskrav, herunder lavere udbytte og længere lagring, hvilket typisk giver mere koncentrerede og velstrukturerede vine.

Vinen

Chianti Superiore 2021 er baseret på Sangiovese, suppleret med små mængder af lokale druer. Efter gæring lagres vinen på en kombination af ståltanke og egetræ for at bevare frugtens friskhed og tilføre en afrundet struktur. Resultatet er en klassisk Chianti med rank syre, modne tanniner og et strejf af fadkrydderi.

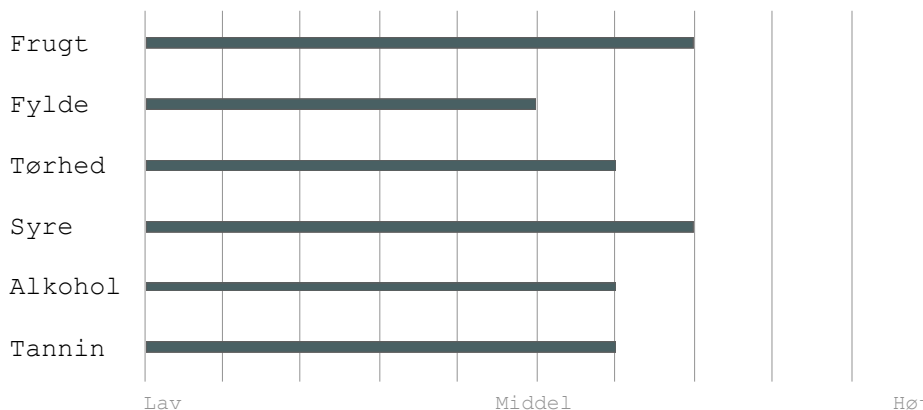
Primære aromaer: Kirsebær, viol, tørrede urter, læder og tobak.

Mad forslag: Prøv til pasta med ragù alla bolognese.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Rødvin



2021



Toscana

Italien



80% Sangiovese
10% Colorino
5% Canaiolo
5% Malvasia