

ITALIA, CHIANTI 'Villa Chigi' Poggio Bonelli

De glooiende heuvels van Toscane, de regio bekend voor kunststeden als Firenze, Siena en Pisa, herbergen enkele van Italië's aller beroemdste wijngaarden. De meest vertrouwd klinkende naam is ongetwijfeld Chianti. Het Chianti-gebied strekt zich uit van Firenze in het noorden tot Siena in het zuiden. Het wijndomein Poggio Bonelli bevindt zich helemaal in het Zuiden van dit gebied, in Castelnuovo Berardenga. De filosofie van het domein is om de wijnen een uitdrukking te laten zijn van de omgeving waar de druiven in zijn opgegroeid. Villa Chigi is gemaakt met uitsluitend Sangiovese en kreeg geen vatrijving om het pure fruit volledig tot zijn recht te kunnen laten komen. Het is een uiterst vlot drinkbare en aangename wijn die voorzien is van veel 'Sangiovese'-fruit in geur en smaak. Zijn mondvullende, vlezige en soepele smaak maken hem zeer geschikt bij goed gekruide schotels, geroosterd vlees, koude schotels en natuurlijk bij allerlei pasta's, pizza, spaghetti en allerlei andere Italiaanse gerechten! Geniet ervan tussen zijn eerste en vierde jaar maar zorg zeker dat u hem niet te warm schenkt, ideaal is licht gekoeld op zo'n 16 graden.

Artikelnummer:	982I
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appelatie:	DOCG Chianti
Druivensoort:	Sangiovese
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

CHIANTI DOCG 'Villa Chigi' Poggio Bonelli

Les collines ondoyantes de Toscane, cette région connue pour ses villes d'art Florence, Pise et Sienna, hébergent quelques vignobles parmi les plus célèbres du pays. Le nom qui vous est le plus familier est sans doute celui de Chianti. Cette appellation s'étend de Florence au nord jusqu'à Sienna au sud. Le domaine viticole Poggio Bonelli est situé à Castelnuovo Berardenga, à l'extrême sud de l'appellation. La philosophie pratiquée par le domaine est d'exprimer à travers le vin le terroir où les vignes sont cultivées. Cette Villa Chigi est issue du seul cépage sangiovese et n'a pas été élevée sous bois afin de garder toute sa fraîcheur. Voici un vin gouleyant et agréable aux arômes fruités typiques du Sangiovese au nez et en bouche. Ce vin ample, souple et charnu sera le compagnon idéal de plats relevés, de viandes grillées, de plats froids ainsi que de pâtes, pizzas, spaghettis et autres plats typiquement italiens. Savourez ce beau chianti entre sa première et sa quatrième année en veillant à ne pas le servir trop chaud, nous vous conseillons de le boire légèrement rafraîchi à 16 degrés maximum!

N°:	982I
Pays:	Italie
Région:	Toscane
Appellation:	DOCG Chianti
Cépage:	Sangiovese
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts