

ITALIA, CHIANTI CLASSICO 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. 'Chianti Classico' kreeg in 1996 zijn eigen D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) wat betekende dat er aan veel strengere kwaliteitsnormen moest voldaan worden om die appellatie op het etiket te mogen dragen. Het luidde meteen de heropstanding van kwaliteitswijnen in dit gezegende gebied in, de kwaliteit ging er met sprongen op vooruit! Deze Classico is gemaakt met 90% Sangiovese die aangeplant staat op een ongeveer 280 meter hoge, zuid-georiënteerde heuvel. Na de oogst wordt hier op traditionele wijze wijn gemaakt die vervolgens nog 10 maanden op voor de helft of 1/3 nieuwe eiken vaten. Het resultaat is een rode Italiaan met een onvervalste, karakteristieke uitdrukking van de Sangiovese. In de neus nemen we wilde bessen, zwarte kersen en tijm waar. De smaak is stevig en rechtdoor maar de kruidigheid en delicate houttoets verzachten het geheel, lekker! Schenk hem op zo'n graad of 16 en dit tussen zijn derde en zevende jaar. Hij zal heel goed tot zijn recht komen bij allerlei gegrilde en gebraden vleessoorten met veel kruiden, bij lamsbout, Osso Bucco, bij allerlei soorten wild en gevogelte zoals fazant, bij konijn, bij pizza, pasta en natuurlijk bij kazen zoals Gorgonzola, Fontina of Emmental.

Artikelnummer:	317G
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	DOCG Chianti Classico
Druivensoort:	Sangiovese Canaaiolo
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

CHIANTI CLASSICO DOCG Poggio Bonelli

Les collines ondoyantes de Toscane, cette région connue pour ses villes d'art Florence, Pise et Sienne, 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 Sienne 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. C'est en 1996 que le Chianti Classico a obtenu sa propre D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), ce qui signifie que le vin doit répondre à des critères de qualité plus sévères pour pouvoir porter cette appellation sur l'étiquette. L'octroi de cette D.O.C.G. a inauguré le renouveau de cette région viticole et la qualité des vins a fait des bonds en avant spectaculaires ! Ce chianti classico est élaboré à base de 90% de sangiovese, plantés sur une colline orientée plein sud à une altitude de 280 mètres. Les vendanges terminées, le domaine pratique une vinification traditionnelle. Le vin est ensuite élevé pendant dix mois en fûts de chêne neuf pour un tiers. Cette vinification donne un vin rouge qui exprime le vrai caractère du sangiovese. Le nez exhale des impressions de baies sauvages, de cerises noires et de thym. La bouche, droite et puissante, dévoile des notes d'épices et un boisé délicat qui confèrent au vin son caractère aimable. Servez ce toscan délicieux entre sa troisième et sa septième année à environ 16 degrés. Il exprimera toutes ses qualités sur des viandes cuites ou grillées aux épices, des plats de gibier et de volaille et bien sûr des fromages italiens et autres comme le gorgonzola, la fontina ou un emmental.

N°:	317G
Pays:	Italie
Région:	Toscane
Appellation:	DOCG Chianti Classico
Cépage:	Sangiovese Canaaiolo
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	de 6 à 12 mois