



# Chianti Classico Riserva 2020

## Castello di Querceto

Anmelderost Chianti Classico Riserva. Italiensk elegance og skønhed, når det er allermest charmerende.

Chianti-området blev oprindeligt defineret tilbage i 1716, men er siden blevet udvidet. Vine som er produceret på frugt fra det oprindelige Chianti-område, må derfor skrive "Classico" på etiketten. Det er denne vin, og en ekstra fadlagring nominerer den oven i købet til at tilføje "riserva" til sin titel. Dermed er der tale om velpoleret og klassisk Sangiovese-vin, fra Toscanas bankende vinhjerter: Chianti.

I næsen strømmer det op med en eklektisk blanding af kirsebær, læder og ristede krydderier. Man transporteres et øjeblik ned under den toscanske sol, hvor man får lyst til at bestille grillet lammeskulder og servere dette forrygende glas til. Længslen forstærkes blot når vinen rammer læberne, og frugtfornemmelsen bakkes op af noter af modne blomster, brombær og ristet kaffe.

Lavet på 92% Sangiovese med 5% Canaiolo samt 3% Colorino i blendet og lagret 24 i alt, heraf 12 måneder i egetræsfade samt tre måneder i flasken.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Falstaff Magazin
<b>93 point</b>
James Suckling
<b>92 point</b>
Vinous
<b>92 point</b>