

Chianti Classico Classico 2023

Castello di Querceto

Italiensk charme, der år efter beviser, at fremragende vin ikke behøver været dyrt.

I Chianti Classico er det Sangiovese-druen, der spiller den altoverskyggende hovedrolle. Den er selve indbegrebet af italiensk charme, med duft af varme krydderier og smag af modne frugter. Castello di Querceto laver deres Chianti Classico med cirka 92% Sangiovese, mens resten udgøres af den lokale druesorter såsom Canaiolo. Mængden af Canaiolo justeres altid efter hvad årgangen kræver.

Man tilsætter Canaiolo til blandingen for at tilføre et mere frugtigt udtryk og blødere tanniner.

Vinen gennemgår 12 dages maceration med drueskallerne, og herefter lagres de i 10-12 måneder på egetræsfade.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese, Canaiolo

James Suckling
91 point
Vinous
90 point
Decanter
90 point