

Technische fiche

Naam van de wijn	Vicchiomaggio Agostino Petri Chianti Classico Riserva DOCG
Jaar	2018
druif	Sangiovese
Land/streek	Toscane, Italië
Terroir	De druiven zijn afkomstig van een single vineyard gelegen op het landgoed Castello Vicchiomaggio. De wijngaarden liggen op 220 tot 265m hoogte en de bodem bevat 30% klei.
Aroma's	Robijnrode kleur met granaatrode rand. Aroma's en smaken van rijp rood fruit en zoete kruiden; een toets chocolade/aardbeienpraliné en gekonfijte kers. Uitstekend in balans met rijpe en zachte tannines en een hele lange afdronk. Aangenaam om nu van te drinken, maar met een uitstekend bewaarpotentieel.
Vinificatie/élevage	Lage opbrengst van ong. 40hl. per hectare. Deze Chianti rijpt gedurende 18 maand op hout, eerst op tweede vulling barriques, daarna op foeders van 25 – 50 hl. De wijn rust minimum 6 maand op fles voordat hij de kelder verlaat.
Info Domein	Castello Vicchiomaggio is een internationaal bekende Chianti-producent in de regio Greve in Florence en wordt gerund door de familie Matta. Meest prominent is de typische Chianti-variëteit Sangiovese, met daarnaast ook Canaiolo, Colorino en de internationale Merlot en Cabernet Sauvignon. John Matta werd verschillende keer bekroond als 'Wijnmaker van het Jaar' door IWSC en zijn wijn kreeg mooie reviews bij Wine Spectator, Decanter, Concours Mondial de Bruxelles en James Suckling. Een veelzijdig portfolio is het resultaat met o.a. een aromatisch witte Vermentino en in rood klassieke Toscanewijn van medium tot full-bodied. En een fijne grappa voor de liefhebbers.
Wijn&gerecht	Geroosterd vlees en gerijpte kaas. Lekker bij lam met rozemarijn en knoflook, of kalfsvlees, vooral met champignons. Combineer met wild, vooral fazant en everzwijn. Lekker bij T-bone of ribey.

