



QUERCIA AL POGGIO CHIANTI CLASSICO 2020

Art. nr 2376

Pris 189,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Quercia al Poggio

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 80%, Canaiolo , Colorino ,
Ciliegiolo

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Väl sammansatt och traditionell stil av mörka och röda körsbär, cederträ, kryddor och diskret ekfatskaraktär. Fylligt och runt med eleganta tanniner och en medelhög syra som ger en väl avvägd balans.

Tillverkning Varje vingård vinifieras separat och jäsningen startar i temperaturkontrollerade ståltankar. Malolaktisk övergång sker naturligt och gradvis i cementtankar. Skalmaceration sker 20-25 dagar. Racking och buteljering sker i fas med månen. Vinet buteljerar med gravitation och utan filtrering.

Lagring Vinet har lagrats ungefär 18 månader i både nya och gamla 500-liters ekfat och sedan ytterligare minst 6 månader i flaska.

Passar till Serveras vid 16-18°C till traditionell italiensk mat såsom vildsvinsragu med pasta, Osso Bucco eller en Carpaccio med pinjenötter och vällagrad parmesan. Vinet vinner på att få syre en stund innan servering.



Om producenten

Quercia al Poggio är en liten och oerhört vacker vinegendom belägen i hjärtat av regionen Chianti i Toscana. På en kulle 400 meter över havet i natursköna Barberino val d'Elsa är vingårdarna planterade så att vindarna håller temperaturen nere och druvorna får mogna i lugn takt.

Egendomen som tidigare var ett kloster som härstammar från 1800-talet ägs sedan ett par generationer av familjen Rossi. Sedan 1997 produceras här Chianti Classico enligt biodynamiska principer av paret Michela och Vittorio Rossi. Dom genomgick även processen för att få vingårdarna ekologiskt certifierade, vilket blev färdigt från årgång 2010.