

La Macinaia 'Chianti Classico DOCG'

Appellatie : Chianti Classico DOCG, Italië

Domein : La Macinaia

Het domein bevindt zich in Gaiole in Chianti, deelgemeente San Vincenti en behoort toe aan de familie De Gucht.

Gaiole, Radda, Greve en Castellina in Chianti vormen het hart van de Chianti, de Chianti Gallo Nero. Je merkt dat aan het haantje, de Gallo Nero, bovenaan de fascetta (etiket bovenaan de hals van de fles), het bewijs dat de wijn als DOCG Chianti Classico is erkend en gecertificeerd.

De oenologe van La Macinaia is Angela Fronti. In de jaarlijkse competitie voor de beste jonge oenologe eindigde ze dit jaar als tweede.

Oppervlakte: 6 ha

Bodem: kwartsiet, zand, klei-en kalksteen

Druivensoorten : 98% Sangiovese
Max. 2% Merlot

Sangiovese met een kleine toevoeging van Merlot (max. 2%).

De druiven worden biologisch geteeld en worden volledig handmatig geplukt met een heel strenge selectie. Alleen de beste druiven worden gebruikt voor de Chianti Classico Gallo Nero. Al naargelang de weersomstandigheden worden de druiven geoogst het eerste weekend van oktober of een week later.

Rendement: Max. 5000fl/ha (2/3 Chianti Classico & 1/3 Rosso Toscano)

Rijping: 12 maand op vaten van Frans eikenhout (5 en 7 hl)
2/3 van de productie wordt gebotteld in 0.75L flessen
1/3 wordt gebotteld in 1.5L flessen

Alcohol percentage: 14.5%

Degustatie Notities:

Krachtige wijn met zeer mooie afdronk. Hoger alcoholgehalte (14,5°) dat je niet merkt omdat de wijn zeer goed geknoopt is. Mooie zuren en diepe neus. Rood, maar ook zwart fruit. Bewaarwijn. Wordt met de tijd alleen beter.

Verpakt in dozen van 6 flessen 0.75L.
Kurk.



La Macinaia 'Chianti Classico DOCG'

Appellation : Chianti Classico DOCG, Italië

Domaine : La Macinaia

Le domaine se trouve à Gaiole in Chianti, plus précisément à San Vincenti, et appartient à la famille De Gucht. Les communes de Gaiole, Radda, Greve et Castellina in Chianti forment la cœur de la région de Chianti, notamment la région de Chianti Gallo Nero. Le coq noir sur la *fascetta* (étiquette au col de la bouteille), le *gallo nero*, est la preuve que le vin est certifié DOCG Chianti Classico.

L'œnologue de La Macinaia est Angela Fronti. Cette année, elle a obtenu la deuxième place à la compétition annuelle à la quelle est élu la meilleure ou le meilleur œnologue.

Superficie : 6 ha

Sol : Quartzite, sable, argilo-calcaire

Cépages: 98% Sangiovese
max. 2% Merlot



Principalement du Sangiovese auquel on ajout max. 2% de Merlot.

Viticulture biologique.

Vendanges manuelles et tri rigoureux le premier ou deuxième weekend d'octobre. Le Chianti Classico est produit avec les plus beaux raisins.

Rendement: Max. 5000 blles/ha (2/3 Chianti Classico & 1/3 Rosso Toscano)

Elevage: 12 mois en barriques de de chêne français (5 et 7 hl)
2/3 de la production est destinée à des bouteilles de 0.75L
1/3 sont mis en bouteilles magnums 1.5L

Taux d'alcool: 14.5%

Notes de dégustation:

Vin puissant, très belle en finale. Belle acidité et nez complexe de fruits rouges et noirs. Long potentiel de garde.

Conditionnement en cartons de 6 blles 0.75L.

Bouchon.