

Naam	Chianti Colli Senesi Campale
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Il Colombaio di Santa Chiara
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti
Druivensoorten	10% merlot, 90% sangiovese
Alcoholpercentage	13,50% vol

Omschrijving Vroeger was de wens van iedere wijnmaker om goede wijn te maken: goede wijn was het passionele resultaat die de wijnmaker en zijn wijnmaker verenigde.

Bij "Il Colombaio di Santa Chiara" bestaat de link die mezelf aan de wijngaard verbind nog steeds. Mijn vader Mario heeft me deze passie overgebracht. Hij leerde me dat wijn gemaakt werd door het terroir en dat ze in de kelder wel verbeterd kunnen worden maar niet kan veranderen. Het geheim dat schuilt achter de kwaliteit van mijn wijngaarden is de correcte behandeling van de grond zonder pesticides, een constante controle van de wijngaard zolang de druiven rijpen. Hierna volgt natuurlijk een strenge manuele selectie tijdens de oogst.
Alessio Logi.

De Chianti Campale heeft een robijnrode kleur. In de neus fruitige framboos en aardbei, met heel wat kruidigheid en specerijen. Aangename smaak met een mooie frisheid, pruimen en kersenfruit. Medium tannines en een klein bittertje.

Serveren bij koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus

Oorsprong San Gimignano.

Druiventeelt Biologisch

Oogst Eind september, begin oktober.

Vinificatie Klassieke fermentatie, maceratie gedurende 12 dagen,

Flesafsluiting diam

Opvoeding 75% in cement, 25% in kleine eiken vaten.

Productie 20.000 flessen 0,75

