

Calidonia Chianti Classico Riserva DOCG, Bindi Sergardi

Druvorna till detta vin växer och odlas i den så kallade vingården "Signora Chiara" som är belägen på egendomen Mocenni i närheten av Vagliagli. Denna vingård har en syd-sydostlig exponering och druvorna växer i en jordmån bestående av den för regionen kända jordmånen galestro som är en lokal benämning och består av kalkrik mörk samt albarese. Detta röda vin går i linjen av skolboksexemplet av en Chianti Classico Riserva med sin härliga elegans och komplexitet.



Årgång	2020
Druvsort	100 % Sangiovese
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Druvor från vingården "Signora Chiara" på egendomen Mocenni
Producent	Bindi Sergardi
Altitud	420-450 meter över havet
Jordmån	Galestro, en lokal benämning av jordmånen bestående av kalkrik mörk samt albarese
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande maceration och jäsning i rostfria ståltankar under 18-21 dagar
Utveckling och lagring	Lagringen av vinet sker på stora ekfat om 4200 liter i 18 månader med avslutande lagring på flaska ytterligare mellan 12-15 månader innan försäljning

Kommentar

Färg: Rubinröd färg

Doft: Fruktig doft av mörka körsbär, kryddor, plommon och fat.

Smak: Fruktig smak av mörka körsbär, plommon, örter, svart te och fat. Vinet har en fräsch syra med välbalanserad tanninstruktur och lång eftersmak

Passar till: Servera till rätter på nöt eller vilt och till välagrade hårdostar som parmigiano-reggiano

Bindi Sergardi

Bindi Sergardi är en av de äldsta och historiska vingegendomarna i Toscana som är belägen på kullarna i Castelnuovo Berardenga. Egendomen förskaffades av Niccoluccio Bindi 1349 och har i efterhand ökat av efterkommande generationer inom familjen till dagens 1000 hektar utspridda på tre olika vinareal. Dagens ägare Nicolo Casini Bindi Sergardi implementerade en rigorös kontroll av kvaliteten i vingårdarna efter andra världskrigets slut i jakten på det bästa i vinerna.