

## La Misse di Candialle Chianti Classico DOCG (SLUTSÅLD), Candialle

Detta är Candialles Chianti Classico där druvorna till vinet odlas i vingårdarna Candialle och La Piazza. Vingårdarna ligger 300-400 meter över havet och jordmånen består av galestro och albarese. Skördeuttaget är lågt och vinmakningen sker med minimal inverkan. Paret Peränen var först i Italien med att införa keramiska clayvers för lagringen av sina viner på druvsorten sangiovese. Alla viner får en lång flasklagring innan försäljning.



<b>Årgång</b>	2019
<b>Druvsort</b>	Mestadels Sangiovese (alberello) med inslag av malvasia nera och canaiolo
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Panzano in Chianti
<b>Producent</b>	Candialle
<b>Altitud</b>	300-400 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Galestro och kalkrik albarese
<b>Skördeuttag</b>	4500 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Maceration i cementkär (33 HL) i 28 dagar
<b>Utveckling och lagring</b>	12 månaders lagring sker i cementkär

### Kommentar

**Färg:** Ljusröd färg

**Doft:** Fruktig doft av röda bär, körsbär och nyslagna örter

**Smak:** Fruktig smak med toner av röda bär, körsbär, vildhallon och örter. Vinet har en vital syra med välbalanserade tanniner och avrundad eftersmak.

**Passar till:** Servera gärna detta vin till eleganta köttträtter.

### Candialle

År 1999 köpte paret Josephin och Jarkko Peränen denna historiska egendom med tillhörande land och började att återställa byggnaden till ursprungligt skick. Belägen i Panzano in Chianti, endast 20 kilometer från Florens i Conca d'Oro (den gyllene sluttningen) mitt i hjärtat av zonen för Chianti Classico äger Candialle 12,5 hektar vingårdar, varav 9 hektar är vigda åt druvsorten sangiovese. Området är väl känt för den höga andelen galestro - en jordmån som består av mörklera med en stor portion kalksten. Även en mindre del sandsten, lokalt känt som pietraforte och komprimerad kalk (alberese) finns här. Med andra ord är detta sangioveses naturliga växtplats. Paret Peränen har ett stort antal sangiovese-kloner som växer i vingårdarna, med en egen Candialle-variant som de ympat från forntida vinrankor. Vinrankorna är uppbundna enligt doppio cordon speronato och en stor del är så kallade alberello (bush vines). Candialle är en av få producenter som använder sig av uppbinding á alberello, något som historiskt varit standard i Chianti Classico. Allt vingårdsarbete sker enligt hållbara metoder och den första ekologiskt certifierade årgången var 2019.