

PLI

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN



Dieser Wein aus den ältesten Reben des Weingutes gekeltert, spiegelt die wilde Herbheit der Region treffend wider. Ein seriöser, zurückhaltender Stoff, der Zeit und Luft braucht, um seine ganze Pracht zu entfalten. Pli heißt übersetzt „Die Falte“, weil die alten Terrassenanlagen in der Mitte zu einer solchen zusammenlaufen.

ANBAUGEBIET Toscana	CHARAKTER Konzentriert, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 15 - 20 Jahre
APPELLATION Toscana IGT	HÖHE ÜBER NN 300 - 360 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Candiale Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran	ZERTIFIZIERUNG Biodestretto di Panzano in Chianti	FERMENTATION 33 Tage Mazeration in offenen Edeltanks (26hl)	KARAFFIEREN Ja
BODEN Albarese-Kalkstein, Galestro (blaugrauer Schieferboden)	REBSORTEN Sangiovese	AUSBAU 24 Monate in franz. Barriques	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° - 18° C



Seit 2002 bewirtschaften Josephin Peränen und ihr finnischer Mann Jarkko die 12 Hektar Weinberge von Candiale. Dieses Juwel liegt am Südende der berühmten Conca d'Oro, dem Tal der „goldenen Schale“, unterhalb des mittelalterlichen Ortes Panzano in Chianti Classico. Von hier stammen einige der markantesten Weine der Toskana.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.