

LA MISSE DI CANDIALLE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Ein Chianti Classico, der während seines Ausbaus kein Holz sieht, sondern im Beton reift. Es ist reine Trinkfreude: diese klare, saftige Kirschrucht vereint mit erdigen Duft der mergeligen Böden von Panzano. So köstlich kann Chianti Classico schmecken!

ANBAUGEBIET Toskana	CHARAKTER Saftig, harmonisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 - 15 Jahre
APPELLATION Chianti Classico DOCG	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 28 Tage Mazeration im Betontank	KARAFFIEREN Nein
BODEN Albarese-Kalkstein, Galestro (blaugrauer Schieferboden)	REBSORTEN Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera	AUSBAU 18 Monate im Betontank	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 Süden 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.