

CANDIALLE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Ein glockenklarer, reinsortiger Sangiovese mit einer präzisen, frischen Frucht. Ein Paradebeispiel für einen unaufgeregt, ein-drucksvoll-authentischen Chianti Classico. Nicht fett, sondern elegant, genauso wie es diese Weine auch sein sollen.

ANBAUGEBIET Toskana	CHARAKTER Elegant, komplex	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 30 Tage Mazeration in offenen Edelstahltanks.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Albarese-Kalkstein, Galestro (blaugrauer Schieferboden)	REBSORTE Sangiovese	AUSBAU 18 Monate in franz. Barriques 6 Monate im Zementtank	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.