

Majnoni Guicciardini Chianti Superiore 2016

Chianti DOCG - Toscana - Italië



domein

Majnoni Guicciardini is een historisch domein in Vico d'Elsa, in het Zuiden van Toscane, tussen het 'Classico' gebied en San Gimignano. Het landgoed werd in 1870 gekocht door Francesco Guicciardini, later nog minister van buitenlandse zaken. Tegenwoordig wordt het domein gerund door nakomeling Pietro Majnoni. De 200 ha bestaan uit akkers, bos, olijfgaard en 20 ha wijngaard. Pietro Majnoni is zelf geen wijnbouwkundige maar laat zich bijstaan door een team van ervaren rotten en jonge technici. Onder zijn impuls is het domein sinds 2001 geconverteerd naar duurzaam biologisch beheer.

<http://www.majnoni.com>

omschrijving

Robijnrood met lichte evolutie in de rand, intense en complexe neus met animale en kruidige toetsen. Rijp en vol in de mond met mooie zuren en krachtige tannines.

wijngaard

De druiven komen van drie verschillende wijngaarden: voor 75% van San Pietro (aangeplant in 1973), 15% van Spareto (aangeplant in 1995) en 10% van Patrignoncello (aangeplant in 2003). De bodem bestaat uit zand met klei. De wijngaarden zijn Z-ZW georiënteerd. De opbrengst bedraagt door de biologische cultuur slechts 35 à 40 hl/ha.

kelder

De manuele en selectieve oogst gebeurt vrij laat, wanneer de sangiovese helemaal rijp is. De schilletjes weken 11 dagen mee tijdens de gisting. Na de malolactaatomzetting rijpte de wijn gedurende 18 maanden in betonnen cuves. De wijnen van Spareto en Patrignoncello (samen 25%) rijpten een jaar in eikenhouten vaten.

druivensoorten

sangiovese: 95%
colorino: 5%

schenken

Aan 16-18°C bij paddestoelen, lam, rood vlees, stoofschotels, pluimwild (fazant, patrijs), pelswild (hert, reebok, everzwijn), harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**