

Majnoni Guicciardini Chianti Riserva 2018

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 wijnbouwdeskundige 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 evolutie. In de neus intens en heel complex met van alles wat: rijp fruit, hout, kruiden, leer,... Krachtige smaak met veel finesse: fijne zuren, geïntegreerde alcohol en duidelijk presente maar edele tannines.

wijngaard

De druiven komen van drie verschillende wijngaarden: voor 70% van Patignone (aangeplant in 1973), 20% van San Pietro (aangeplant in 1973) en 10% van Spareto (aangeplant in 1995). De bodem bestaat uit zand met klei. De wijngaarden zijn Z-ZW georiënteerd. De opbrengst bedraagt door de biologische cultuur slechts 40 hl/ha.

kelder

De pluk is manueel met een selectie in de wijngaard. Na ontstelen en kneuzen start de gisting. De schilletjes weken 17 dagen mee tijdens de fermentatie. Na de malolactaatomzetting wordt de assemblage gemaakt en rijpt de wijn nog 14 maanden op barriques van Franse eik en daarna nog minstens 6 maand op fles.

druivensoorten

sangiovese: 100%

schenken

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

analyse

alcohol: **13,6% Vol.**

Restsuikers: **0,1 g/l**

Totale zuren: **4,8 g/l**

Totale sulfiet: **49 mg/l**

Vrije sulfiet: **16 mg/l**