



SAUTER

WIJNEN



Gagliole 2018 Chianti Classico Riserva DOCG

Kleur

Prachtige gloedvolle paarsrode kleur met enige mate van transparantie.

Neus

Klassieke, indrukwekkende neus op Grand Cru niveau. Niet gemakkelijk dit blind als een Sangiovese te herkennen. Zeer kundig houtgebruik en goed te ruiken dat hier met hout van de beste tonneliers is gewerkt: goed gedoseerd -niet dominant- en optimaal verweven in de wijn. Elegante roostertonen. Verder zwarte kersen, bramensap, 'slow coffee' (filter drip) en moccaboontjes. Zeer uitnodigend!

Smaak

Zachte, prachtig versmolten, 'rustige' entree in de mond. Niet vurig of smaakexplosief, maar gesoigneerd als een Italiaan in een maatpak. Fraaie rijpheid van het fruit en door de houtrijping prachtig afgeronde tannines. De voor deze druif (Sangiovese) zo kenmerkende zuren zijn wel degelijk aanwezig, maar lijken te zijn geabsorbeerd in de wijn. Alcohol idem: goed opgenomen in het rijpe geheel.

Bodem

Wijngaarden gelegen op een hoogte tussen 465 en 490 meter hoogte. Zuid-zuidwest oriëntatie, dus een sublieme zonligging. Aanplant van 7000 stokken per hectare. Bodem bestaat uit klei, zand en slib.

Vinificatie

Strenge 'groene oogst' om de beste trossen de kans te geven optimaal rijp te worden. Na de handmatige oogst worden de druiven in kleine kratten vervoerd naar de vinificatieruimte. Dan start de inweking en vergisting in contact met de schillen (gedurende 30 dagen schilcontact). Aansluitend 10 maanden rijping op eikenhouten en vervolgens wordt de wijn geassembleerd. Nadien nog eens 5 maanden rijping in betonnen cuves alvorens de wijn wordt gebotteld. Na 3 maanden flesrijping verlaat de wijn het domein richting consument.

Culinair

Wijnen van dergelijk niveau / kaliber verdienen klassiek tegenspel. Denk aan tournedos rossini, ossenhaas (wie durft: Beef Wellington). Schenk aansluitend door bij krachtige, oude Beemsterkaas of een gerijpte Pecorino.

Druif/Druiven

100% Sangiovese.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75