



SAUTER

WIJNEN



## Gagliole Rubiolo 2019 Chianti Classico DOCG

### Kleur

Robijnrood met de schakering mahonie; forse mate van transparantie.

### Neus

Eerste indruk: een wat meer geprononceerde invloed van het eikenhout. Mettertijd (minuten, geen uren) verdwijnt dat naar de achtergrond en komt er ruimte voor rood fruit. Kersen, griotte (zure kers), rode bessen en confiture van framboos. Daarna weer wat roostertonen, maar wel bescheiden. Fascinerende ontwikkeling in het glas onder invloed van zuurstof en meer dan voldoende te ontdekken.

### Smaak

Fijne, bijzonder elegante aanzet. Niks massiefs, maar juist de nadruk op de verfijning. De zuren, heel kenmerkend voor de Sangiovese-druif, worden aardig getemd door toevoeging van 10% Merlot in de assemblage. De tannines zijn fijn en delicaat, zoals we dat ook in de top van de Beaujolais en in Pinot Noirs uit de zuidelijker gelegen appellations in de Bourgogne ervaren. Het relatief bescheiden alcoholgehalte (13,5%) past helemaal bij het type wijn.

### Bodem

Wijngaarden gesitueerd op een hoogte van 450 tot 480 meter met een zuidelijke en zuid-westelijke oriëntatie. De bodem bestaat uit leem met de poreuze en verpulverde Toscaanse rotsteen (Galestro). 5000 stokken per hectare.

### Vinificatie

Handgeplukte druiven na een strenge selectie (na productie reducerende passages, tweemaal groene oogst, en een extreem strenge sortering). Ontstelen en kneuzen. De gisting geschiedt onder temperatuurcontrole met een inweekproces van 15 tot 18 dagen. Rijping voor één derde op eiken okshoofden, één derde op eiken foeders (groter formaat) en één derde op roestvrij staal.

### Culinair

Als we kalfsvlees serveren, is de keuze doorgaans snel gemaakt: Rubiolo! Saltimbocca, osso bucco of involtini van kalfsvlees. Met deze klassiekers uit de Italiaanse keuken en een glas, of twee, Rubiolo, zit u gegarandeerd goed.

### Bruikbaar

2022

### Houdbaar

2028

### Alcohol percentage

13,5%

### Inhoud

0,75