



Gagliole Rubiolo 2022 Chianti Classico DOCG

Kleur

Transparant, gloedvol, helder en toch zeer krachtig robijnrood.

Neus

Frisse met rijpe vruchtenaroma's geladen Sangiovese-expressie met een krachtige bodeminvloed (mineraliteit): leer, laurier, Griottes-kersen, viooltjes en vuursteen. Rokerige oester- en kalkschakeringen. Wat een karakter!

Smaak

Vanaf het eerste mondcontact een heerlijk vloeiende materie. Krokant en contrastrijk dankzij de smaakvolle wijnzuren en de even smaakrijke tannines. Al snel wordt het wat serieuzer, dankzij de fraaie, royale en zeldzame pure vruchtenintensiteit. Boeiend tot ver in de heerlijke contrastrijke en lang, zeer lang aanhoudende finale. Zeldzaam authentiek en geen enkele ambitie in de richting van overconcentratie.

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, ossobucco of involtini van kalfsvlees. Met deze klassiekers uit de Italiaanse keuken en een glas, of twee, Rubiolo, zit u gegarandeerd goed.

Druif/Druiven

100% Sangiovese.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75