



Castello Vicchiomaggio San Jacopo Chianti Classico

Stats

Produsent: Castello Vicchiomaggio
Land: Italia
Område: Toscana
Druetyper: 100% Sangiovese
EPD: 5154745
VP nr: 10347901
Vecturanr: 148924
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 13.5%
Syre: 5,5 g/l
Sukker: 0,5 g/l
Fruktighet: 
Fylde: 
Garvestoff: 

Produsent

Castello Vicchiomaggio ligger i Greve i Chianti-Toscana, selve slottet har mer enn 1000 år's historie tilbake i tid. Gården dekker 140 hektar, hvorav 33 er vingårder, 10 er oliventrær og resten er park. Blant drue variantene er den mest fremtredende Sangiovese, som er den grunnleggende druen til Chianti Classico, men det finnes også andre opprinnelige druer som Canaiolo og Colorino, samt to internasjonale varianter som er Merlot og Cabernet Sauvignon. Sistnevnte er spesielt brukt til produksjon av de berømte IGT-sertifiserte røde vinene. I 1964 kjøpte Federico Matta Castello Vicchiomaggio og i 1970 tok sønnen John Matta over etter å ha fullført Viticulture College i Alba. Castello Vicchiomaggio er i dag drevet av hele familien med John Matta i spissen, John har blitt kåret til Wine Maker of the year i 1997, 2002, 2005 og 2010.

<http://www.vicchiomaggio.it/>

Karakteristikk

Dyp rubinrød farge. Fruktig duft med hint av moden kirsebær. Smak med hint av også her kirsebær, myke tanniner og en lang tilfredsstillende ettersmak. Håndplukkede druer. Gjæring på ståltanker i 8-10 dager. Modnes i 8 måneder på store, franske eikefat og ytterligere 4 måneder på flaske før salg. Passer godt til kjøttretter, pizza og pasta.