



Castello Monterinaldi Chianti Classico Riserva Magnum

Filosofi: Old School og øko
Druetyper: Sangiovese, litt Canaiolo
Opprinnelse: Chianti Classico, Toscana

Håndhøstede druer fra sør-sørvestvendte vinmarker og midtparseller. Spontanfermentert. Ca tre ukers skallkontakt. Modnet 2 år på en miks av ulike fat av både østerriksk, slavonsk og fransk opprinnelse.

Varenummer: 13672105
Volum: 1,5 l



Monterinaldi er en 55 ha eiendom i Radda, hjertet av Chianti Classico. Eiendommen har en historie som går tilbake til middelalderen, men vinproduksjonen er av nyere dato. Inntil nylig ble mesteparten av produksjonen solgt i bulk. Gradvis har det blitt lagt planer for å produsere og tappe vin av høy kvalitet under egen merkevare. Som et ledd i kvalitetsutviklingen har eiendommen gjennomgått en konversjon til økologisk dyrking - sertifisert fra og med 2018-årgangen. Produksjonen fordeles i all hovedsak på tre produkter - Chianti Classico, Riserva og enkeltvinmarken Boscone, som kun lages i gode årganger. Vinmakingen er tradisjonell med spontangjæring, tre til fire ukers maserasjon og lang modning på betongtanker og brukte eikefat av varierende størrelse.