



Castello Monterinaldi Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice

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

Håndhøstede druer. Tørket på tørkeloft i minimum tre måneder til ønsket konsentrasjon er oppnådd. Presset til små kastanje-fat. Spontanfermentert. Modnet fem-seks år på samme loft inntil vinen er mikrobielt stabil og riktig oksidativ. Occhio di Pernice er en vin santo-stil som er laget på minimum 80 % Sangiovese.

Varenummer: 13672202
Volum: 0,375 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.