

Candiale Chianti Classico DOCG Riserva, Candiale

Candiale Chianti Classico Riserva är ett av flaggskeppsvinerna och endast cirka 6000 flaskor produceras. Till skillnad från de andra Chianti Classico-vinerna lagras detta vin i gamla ekfat. Druvorna till detta vin odlas i vingården Candiale (Panzano in Chianti). Vingården ligger 300-400 meter över havet och jordmånen består av galestro och albarese. Skördeuttaget är lågt och vinmakningen sker med minimal inverkan. Paret Peränen var först i Italien med att införa keramiska clayvers för lagringen av sina viner på druvsorten sangiovese. Alla viner får en lång flasklagring innan försäljning.



Årgång	2015
Druvsort	100% Sangiovese (alberello)
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Panzano in Chianti
Producent	Candiale
Altitud	300-400 meter över havet
Jordmån	Galestro och kalkrik albarese
Skördeuttag	4500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Maceration sker i öppna stående ståltankar (26HL) i 30 dagar
Utveckling och lagring	18 månader i gamla ekfat samt 6 månader cementkärl (33HL)

Kommentar

Färg: Röd färg

Doft: Fruktig doft av körsbär, mörka bär, örter och fat.

Smak: Fruktig smak med finstämda smaker av körsbär, mörka bär, fat och örter. Vinet har en fin koncentration med välbalanserade tanniner och lång eftersmak.

Passar till: Servera gärna detta vin till långkok, grytor eller till lagrade hårdostar

Candiale

År 1999 köpte paret Josephin och Jarkko Peränen denna historiska egendom med tillhörande land och började att återställa byggnaden till ursprungligt skick. Belägen i Panzano in Chianti, endast 20 kilometer från Florens i Conca d'Oro (den gyllene slutningen) mitt i hjärtat av zonen för Chianti Classico äger Candiale 12,5 hektar vingårdar, varav 9 hektar är vigda åt druvsorten sangiovese. Området är väl känt för den höga andelen galestro - en jordmån som består av mägerl med en stor portion kalksten. Även en mindre del sandsten, lokalt känt som pietraforte och komprimerad kalk (alberese) finns här. Med andra ord är detta sangioveses naturliga växtplats. Paret Peränen har ett stort antal sangiovese-kloner som växer i vingårdarna, med en egen Candiale-variant som de ympat från forntida vinrankor. Vinrankorna är uppbundna enligt doppio cordon speronato och en stor del är så kallade alberello (bush vines). Candiale är en av få producenter som använder sig av uppbinding á alberello, något som historiskt varit standard i Chianti Classico. Allt vingårdsarbete sker enligt hållbara metoder och den första ekologiskt certifierade årgången var 2019.