

La Misse di Candialle Chianti Classico DOCG, Candialle

Detta är Candialles Chianti Classico där druvorna till vinet odlas i vingårdarna Candialle och La Piazza. Vingårdarna 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	2023
Druvsort	Mestadels Sangiovese (alberello) med inslag av malvasia nera och canaiolo
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Panzano in Chianti
Producent	Candialle
Altitud	300-400 meter över havet
Jordmån	Galestro och kalkrik albarese
Skördeuttag	4500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Maceration i cementkärl (33 HL) i 28 dagar
Utveckling och lagring	12 månaders lagring sker i cementkärl

Kommentar

Färg: Ljusröd färg

Doft: Frukting doft av röda bär, körsbär och nyslagna örter

Smak: Frukting smak med toner av röda bär, körsbär, vildhallon och örter. Vinet har en vital syra med välbalanserade tanniner och avrundad eftersmak.

Passar till: Servera gärna detta vin till eleganta köttretter.

Candialle

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 sluttningen) mitt i hjärtat av zonen för Chianti Classico äger Candialle 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 mangel 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 Candialle-variant som de ympat från forntida vinrankor. Vinrankorna är uppbundna enligt doppio cordon speronato och en stor del är så kallade alberello (bush vines). Candialle är en av få producenter som använder sig av uppbinding å alberello, något som historiskt varit standard i Chianti Classico. Allt vingårdsarbete sker enligt hållbara metoder och den första ekologiskt certifierade årgången var 2019.