

## Chianti Classico Riserva 2006



**Land:** Italië  
**Wijnstreek:** Chianti  
**Kwaliteit:** DOCG  
**Druif:** 100% Sangiovese  
**Alcoholpercentage:** 14,5%  
**Serveertemperatuur:** 18 – 20 °C

**Kleur:** donker robijnrood met lichte paarse tint  
**Parfum:** rond, delicaat en hemels, fruitig gecombineerd met hout en licht gekruide noten  
**Vinificatie:** fermentatie in kegelvormige houten vaten, verdere rijping gedurende 18 maanden: 70% in grote eikehouten vaten (beide Sloveens eikehout) en 30% op barriques (Frans eikehout). Verdere rijping op de fles gedurende minimum 3 maand.  
**Smaak:** mooi rond, zeer goed gestructureerd, volle smaak met zeer lange afdrank  
**Bewaartijd:** is mooi om nu te drinken maar is momenteel nog tannic, ideaal binnen 3 tot 5 jaar.  
**Gerecht:** brasato, wild zwijn, wild en ook (half) belegen kaas

**Prijs (incl. btw): € 19,15**