



La Lupinella Chianti DOCG

Algemeen

La Lupinella is een familiaal domein, gekocht door Vittoriano Bitossi. Erfgenaam van Guido Bitossi's Ceramics.

Het wijndomein Lupinella was in die tijd een mooie natuurlijke mix van wijngaarden, olijfbomen, bossen en akkers.

Sinds de aankoop van het wijndomein was het de bedoeling van Vittoriano om de kwaliteit van het land en de kwaliteit van de wijngaarden terug te herwinnen zoals de Etrusken reeds hadden erkend in deze glooiende regio. De heuvels van Montespertoli zijn bekend voor wijngaarden en olijfbomen sinds de prehistorie.

In het begin was het vooral eigen verbruik samen met de typische landbouwactiviteiten. Het is pas sinds de jaren '90 dat de Bitossi familie start met het hernieuwen van de wijngaarden en kelder dit met het doel om hun wijnen te commercialiseren. Plot per plot werd de droom gerealiseerd en werden de meest ideale druiven gekoppeld aan de beste setting.

Met respect voor de natuur, de omgeving en authentieke druivenrassen werd de Lupinella-story geschreven.

De wijngaarden doorspekt met klei-ondergrond waren een ideale basis om tevens biologische wijnen te vervaardigen.

De Chianti DOCG is een paradepaardje voor de familie. Het is een combinatie van 3 unieke rijpingsprocessen, namelijk beton, eiken vaten en grote houten foudres. Het is een 100% Sangiovese, manueel geplukt in de wijngaarden van Montespertoli.

Na 2 weken maceratie in betonnen tanks, rijpt de wijn gedurende 10 maanden verder. Te beginnen met een derde in beton. Nog een derde gaat in eiken vaten van 600 liter en het laatste derde rijpt gedurende 10 maanden in grote houten vaten van 30 hectoliter. Na botteling krijgt de wijn nog minimum 6 maanden flessenrust in de kelder.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Grind, Kalk, Klei, Stenen

Druif

Sangiovese

Land

Italië

Regio

Toscana

Jaargang

2021

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

10 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Intens granaatrood met lichte evolutie.

Geur

Aromatische doch elegante wijn met zwart fruit (bessen), florale toets, kruiden, hout en sous-bois-kenmerken.

Smaak

Levendig in de mond, maar toch soepel, aanwezige tannines zijn versmolten en storen niet. Evenwichtige en elegante wijn, niet te bombastisch.

Gastronomie

De elegante toetsen zorgen voor een leuke combinatie met vederwild, maar ook een luxe charcuterie-schotels zal geen nee zeggen.

Lekker bij: BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Pasta, Varken, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

7 jaar