Vicchiomaggio, San Jacopo Chianti Classico 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Deze San Jacopo is een monocépage sangiovese van wijngaarden op zo'n 250 m hoogte. Deze druif speelt een erg belangrijke rol in Toscane: hij evolueert eerder snel in kleur, maar de wijnen behouden lang hun smaak. Na een gisting van 8 à 10 dagen op inox rijpt de wijn zo'n 6 maanden op grote eikenhouten vaten, wat hem wat meer breedte geeft zonder het fruit te overheersen. Deze San Jacopo is een fruitbom: in de neus vinden we kersen, veenbessen, pruimen en rood fruit, met toetsen van iris, kaneel, rozemarijn en een lichte amandeltoets. In de mond proeven we een sappige wijn met een frisse zuurgraad, zachte tannines en een typisch fris puntje op het einde, met een vleugje sinaasappelschil.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij gevogelte, ossobuco of een pasta met tomatensaus en wat lamsvlees.

De Regio: Chianti Classico is het historische hart van de Chianti, in de heuvels tussen Firenze en Siena, in het midden van Toscane. De wijnen worden gemaakt op basis van sangiovese (minstens 80%), eventueel aangevuld met andere rode druiven. Er zijn drie niveaus: de Chianti Classico (ongeveer een jaar rijping), de Riserva (minstens 24 maanden) en de Gran Selezione, de top van de piramide, uitsluitend van eigen druiven en met minstens 30 maanden rijping. Sinds kort mag op het etiket ook de deelgemeente (UGA) vermeld worden, zoals Greve.

Het wijndomein: Castello Vicchiomaggio is een historisch kasteel op een heuvel bij Greve, in het hart van de Chianti Classico; de eerste vermeldingen dateren uit de 10de eeuw en het huidige kasteel stamt grotendeels uit de 16de eeuw. In 1964 kocht Federico Matta het domein, een Italiaan die vanaf 1921 in Londen een van de belangrijkste importeurs van Italiaanse wijnen werd. Zijn zoon John Matta, geboren in Londen en opgeleid in wijnbouw en oenologie in Alba, leidt het sinds 1970. Hij werd vier keer verkozen tot Italian Winemaker of the Year door de IWSC (1997, 2002, 2005 en 2010). Vandaag werken ook zijn kinderen mee. Van de zo'n 150 ha grond is 34 ha beplant met wijnstokken, op klei-mergel- en galestrobodems tussen 250 en 450 m hoogte; de rest bestaat uit olijfgaarden en park. Het kasteel herbergt ook gastenverblijven en een restaurant. De familie werkt duurzaam.

Meer info op www.vicchiomaggio.it

Bewaartijd	5 jaar
Domein:	Castello Vicchiomaggio
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	Chianti Classico
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Sangiovese

De Vinotheek
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**