

Chianti Rufina

Fattoria Selvapiana

Haast als zeer klassieke Bordeaux smaakt deze Chianti. Met een lichte aardse toon, een slanke structuur, fijnmazige tannines en subtiel rozenbottel en kersen in de geur.

Druivensoort Canaiolo, Sangiovese

Herkomst: Rufina, Toscane, Italië

Wijngaard

Het rendement bedraagt hier slechts 45 hectoliter per hectare, van een bodem van klei, kalk en grote brokken leisteen, op maar liefst 800 meter hoogte is dit de koelste van de Chianti's.

Vinificatie

Alleen gebruik van lokale gisten, vergisting op staal, daarna rijping op botte van 25-30 hectoliter

Achtergrond

De tijd staat al enkele eeuwen stil in dit gehucht nabij het stadje Rufina. Een enorme fattoria, waarin in vroeger dagen ook al het personeel woonde en werkte met als hart een middeleeuwse toren ademt nog altijd verkoelende rust. Erachter liggen de bossen, en ervoor en verder op de heuvel de wijn- en olijfgaarden. (zei ik al dat hier de beste olijfolie ter wereld wordt gemaakt?) Franco Bernabei is al decennia adviserend oenoloog, maar de stijl wordt altijd al bepaald door non-interventionisme, de afwezigheid van barriques en biologische wijnbouw. De hoge ligging staat garant voor een lang groeiseizoen en goed koude nachten, zodat de wijnen altijd veel terroir laten zien en fijne aroma's ontwikkelen. Federico is de geadopteerde zoon van de inmiddels hoogbejaarde eigenaar Markies Francesco Antinori Giuntini en de zoon van diens wijnmaker gedurende de afgelopen 40 jaar. Hij bestuurt het landgoed nu, en zal het te zijner tijd erven.

Herkomst



