



## «La Misse di Candialle» Chianti Classico - Biozertifiziert

|                   |   |
|-------------------|---|
| Produzent         | Candialle   |
| Land/Gebiet       | Italien/Toskana                                     |
| Appellation       | Chianti Classico DOCG                               |
| Jahrgang          | 2020  |
| Produkt           | Rotweine  |
| Traubensorte(n)   | Sangiovese (97%), Malvasia Nera (2%), Canaiolo (1%) |
| Ausbau            | 12 Monate in Betontanks ausgebaut                   |
| Alkoholvolumen    | 13.0%   |
| Restzucker        | 0.8 g/l   |
| Trinktemperatur   | 17 bis 19 Grad                                      |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2028                                      |
| Inhalt            | 75 cl   |
| Produzierte Menge | 18000 Flaschen                                      |
| Bewertung         | Antonio Galloni «Vinous»: 93/100<br>Parker: 88/100  |
| Preis CHF         | 19.00   |

Der «La Misse di Candialle» ist ein eleganter, nicht zu schwerer Chianti Classico aus dem berühmten Ort Panzano. Das Besitzerpaar schafft es, die wilde Sangiovese-Traube in einen disziplinierten Wein zu verwandeln, der den Gaumen streichelt und nicht kratzt. Während seines Ausbaus sieht dieser Chianti Classico kein Holz, sondern reift bewusst im Betontank und verkörpert so die junge Generation im Hause Candialle. Nicht umsonst taufte Josephin und Jarkko diesen Wein «La Misse», was in der florentinischen Umgangssprache so viel wie «Fräulein» bedeutet.