«La Misse di Candialle» Chianti Classico 2021

Produzent	Candialle
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Chianti Classico DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (97%), Malvasia Nera (2%), Canaiolo (1%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	12 Monate in Betontanks ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	18000 Flaschen
Bewertung	Antonio Galloni «Vinous»: 93/100
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 tauften Josephin und Jarkko diesen Wein «La Misse», was in der florentinischen Umgangssprache so viel wie «Fräulein» bedeutet.