



«La Misse di Candialle» Chianti Classico - Biozertifiziert

Produzent	Candialle
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Chianti Classico DOCG
Jahrgang	2021
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (97%), Malvasia Nera (2%), Canaiolo (1%)
Ausbau	12 Monate in Betontanks ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	18000 Flaschen
Bewertung	Antonio Galloni «Vinous»: 93/100

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 taufen Josephin und Jarkko diesen Wein «La Misse», was in der florentinischen Umgangssprache so viel wie «Fräulein» bedeutet.