

# Vinaioli

## Chianti Classico Riserva DOCG 2008



Luciano en Maria Pagni beheren Podere Scheggiolla sinds het jaar 2000. In **2008** waagden ze zich **voor het eerst** aan een Chianti Classico **Riserva**, gemaakt van uiterst zorgvuldig geselecteerde druiven van hun kleine landgoed in Ponte a Bozzone (gemeente Castelluccio Berardenga), amper **10 km ten noordoosten van Siena**. De wijnstokken liggen 320 m boven de zeespiegel, de bodem is **leisteenhoudend**, rijk aan **magnesium en kalium** maar arm aan organische nutriënten. De wijnstokken zijn tussen de 10 en 20 jaar oud, per ha zijn er 5.000 planten.

Uiteraard is deze Chianti Classico Riserva een DOCG en een monocepage van **Sangiovese**. De druivenoogst geschiedt geheel **manueel**, elk jaar vanaf midden september. Na kneuzing van de druiven **gisting** van de most gedurende **15 tot 18 dagen** bij een temperatuur van **28 - 30°C**. Rijping **12 maanden** in **eikenhouten** fusten. De Riserva 2008 werd gebotteld in mei 2011. Er werden **slechts 1.316 flessen** van gemaakt!

De wijn heeft heel **veel structuur en tannines** maar is niet zwaar – eerder fris – en robuust maar toch **zeer elegant**, gekenmerkt door bosgeuren en -smaken. Alcohol 14,50% vol, totale zuurtegraad 6,00%. Hij past uitstekend bij **wild**, stoofgerechten, gegrild rood vlees, en medium gerijpte kazen. Het bewaarpotentieel bedraagt **meer dan 10 jaar**, maar hij mag ook **nu al gedronken** worden (van de 10 jaar zijn er intussen immers al 5 verstreken ...).

Om alle smaakstoffen te bewaren zijn deze wijnen **niet gefilterd** en kunnen zeker oudere jaargangen depot en aanslag vertonen. Karafferen is niet verboden.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)