

## PODERE DI MARCIALLA CHIANTI RISERVA

Het domein van Maria Pia en Silvio Anichini en haar vader Giovanni Passaponti ligt op weg van Florence naar Siena, in Barberino Val d'Elsa en Certaldo. Het wijnmaken zit al 150 jaar in de familie. Sinds 1979 werkt Giovanni Passaponti biologisch, met certificering vanaf eind jaren 80. De wijngaarden van La Fraschetta nemen ze in 2009 over. In totaal bestaat het domein uit 28 hectare waarvan 13 hectare wijngaarden. Op 8 hectare staan 200 olijfbomen, hiervan maken ze olijfolie.

De familie leeft voor en in de wijngaarden. Biologisch is hier logisch, en manier van leven die ze dagelijks toepassen. Die 'gewoonte' draagt bij aan de puurheid van het fruit in hun wijnen. Ze zijn trots op het resultaat dat in de fles zit. Ons spreekt de kwaliteit zeer aan en de wijnen hebben ook nog eens een uitstekende verhouding prijs/kwaliteit.

## CHIANTI RISERVA

Een blend van sangiovese en canaiolo

Schilweking en vergisting gedurende 20 dagen in kleine cementen tanks bij gecontroleerde temperatuur. Gebruik van druifeigen gisten.

Dagelijks wordt de gistende wijn overgepompt over de drijvend hoed aan de bovenkant van de tank (remontage). Doel is bevorderen van de gist groei en vrijmaken van tannines en kleur. Dit wordt gecombineerd met dagelijks handmatig onderdompelen van de hoed om het sap in contact te brengen met de schillen. Op deze manier wordt het sap verrijkt met de kleur-, geurstoffen en tannines uit de schillen.

16 maanden opvoeding op Franse eiken vaten van 10 hl. Na botteling blijft de wijn nog enkele maanden liggen om verder te rijpen.

### **Proefnotitie**

Een harmonieuze, elegante wijn met een lange en aangename afdronk. Intense geuren van klein rood fruit, aalbessen en rijpe pruimen gecombineerd met delicate tonen van tabak en zwarte peper.

[www.poderedimarcialla.it/](http://www.poderedimarcialla.it/)