

'12 halen, 11 betalen' pakket Chianti Classico Gran Selezione Vigna Paronza 2016 Casale dello Sparviero



Toscane-liefhebbers kunnen deze wijn bemachtigen en genieten van een deze 94-punten Gran Selezione in een voordelig '12 halen, 11 betalen' pakket.

| | |
|--------------------|-------------------------------|
| Wijnsoort | rode wijn |
| Wijngoed | Casale dello Sparviero |
| Regio | Toscane |
| Druivensoort | sangiovese |
| Smaak | droog |
| Serveertemperatuur | 16-18°C |
| Alcoholpercentage | 14,5% |
| Rijpingspotentieel | tot 2040 |
| Opvoeding | Barrique, Hout |
| Liter | 9 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punten James Suckling

"Dried cherries, tar, nutmeg, forest floor, red licorice and chili pepper all spring out of the glass. Very chewy and structured on the palate with loads of ripe but harmonious tannins and a plethora of dried and fresher fruit, punctuated by a fine layering of acidity. Long and intense on the finish."

Wat zeggen de experts?

Robert Parker's The Wine Advocate over het wijngoed

"Gorgeous estate with a long cypress-lined drive that cuts through manicured vineyards."

Wine in Black score: 94 punten

Bij Vigna Paronza wordt het toppunt van chianti classico kwaliteit tentoongesteld in de vorm van deze prachtige Gran Selezione. Deze single-vineyard chianti is geproduceerd van 100% sangiovese - en van het uitstekende oogstjaar 2016. Als u in Robert Parker's Vintage Chart kijkt, zult u snel zien dat geen enkel ander jaar in het klassieke Toscane ooit zo hoog is gewaardeerd, als dit 97-punten oogstjaar. De Vigna Paronza kan zeker nu gedronken worden, maar hij heeft potentieel tot 2040 en langer. Dit is te danken aan de kwaliteit van het terroir, het oogstjaar en ook de ervaring van de consulterende oenologen Franco en Matteo Bernabei. Toscane expert James Suckling gaf het 94 punten.

Proefnotitie

De Vigna Paronza Chianti Classico Gran Selezione opent met tonen van zwarte en gedroogde kersen, warm asfalt, bosgrond en kreupelhout, nootmuskaat en vanille. In de mond levert de chianti een indrukwekkende prestatie. Vooral de structuur en de spanning die de wijn in de mond biedt, zorgen hier voor enthousiasme. Maar ook de sensueel rijpe maar levendige wijnzuren en de knisperende tannine die zo typisch zijn voor sangiovese, die hier al langzaam een romige component krijgt. Dit is een prachtige, complexe en tijdloze chianti classico.

Past perfect bij

Een grote bistecca gemarineerd met Toscaanse kruiden en met gegrilde of gestoofde groenten.

Wijngoed

In het begin van de jaren zeventig kocht de Venetiaanse zakenman Olindo Andrighetti het landgoed en de boerderij van Campoperi in de buurt van Siena. Het was al omgeven door wijngaarden, olijfgaarden, bossen en landbouwgrond. Olindo zag het potentieel in de wijngaarden, renoveerde de boerderij en stichtte de wijnmakerij Campoperi in 1972. In 1994 nam Ada Andrighetti, de dochter van Olindo, de leiding van het landgoed over, kocht het aangrenzende landgoed en maakte er het nieuwe middelpunt van, waarmee Casale dello Sparviero - het Landgoed van de Sperwer - officieel van start ging. Alle wijngaarden werden opnieuw beplant. Ondertussen is Ada's zoon Arrigo Barion toegetreden tot het management van de wijnmakerij. "Toen mijn vader Olindo begin jaren zeventig besloot te investeren in het landgoed Campoperi, was ik al betoverd door de natuur en de acht eeuwen lange wijnbouwtraditie die de plek omringden", zegt Ada Andrighetti. "Ik besepte al snel dat je voor het maken van een goede fles wijn veel passie en inzet, geduld en ervaring nodig hebt om het gewenste resultaat te bereiken. Ik omarmde al snel deze passie en betrokkenheid." Om de beste resultaten te behalen in de wijngaarden die sinds 2019 biologisch gecertificeerd zijn, en om altijd een stapje verder te gaan in de kelder, hebben de Andrighetti de beroemde oenologen Franco "Mister Sangiovese" Bernabei en Matteo Bernabei in dienst genomen.

Het landgoed Casale dello Sparviero bezit wijngaarden in drie dorpen Campoperi, Casale en Paronza in Chianti, Toscane. De oudste en tevens de beste wijngaard is Paronza, waarvan de geschiedschrijving teruggaat tot 1169. De toenmalige Paus Alexander II schonk deze wijngaard aan de monniken van een plaatselijke herberg voor pelgrims op de Via Francigena, de Hospitale di Santa Maria in Paronzola, zodat zij wijn konden produceren voor hun gasten. Dit betekent dat Paronza al sinds de XII eeuw aan de wijnbouw is gewijd. Vandaag de dag wordt de cru van het huis, de Chianti Classico Gran Selezione Paronza, in Paronza geproduceerd.

De wijn

De Chianti Classico Gran Selezione Vigna Paronza 2016 is een single-vineyard sangiovese waarvan het fruit volledig afkomstig is van de enige wijngaard Vigna Paronza. De wijnstokken in Castellina in Chianti zijn 20 jaar geleden aangeplant op kleiachtige en leemachtige bodems in cordonstijl. Na de handmatige oogst werd de wijn gedurende 20 dagen in cuves van cement gemacereerd. De wijn rijpte eerst 18 maanden in barriques van Frans eikenhout, daarna nog eens zes maanden in eikenhouten vaten van 50 hl Slavonisch eikenhout, gevolgd door ten minste 12 maanden op fles.