

Chianti Classico 'La Ghirlanda' 2024 - Bindi Sergardi / Tenuta Mocenni

Soepel rood	
75 cl	
Italië	
Toscana	
Sangiovese	
12 maanden op eikenhouten vaten	
2024	
Gegrild vlees, Harde kazen, Wild	

De wijn

La Ghirlanda – Italiaans voor “de krans” of “de kroon” – is vernoemd naar het bosrijke gebied op het landgoed Mocenni dat zich als een krans om de wijngaard heeft ontwikkeld. Deze bijzondere plek staat symbool voor de verfijning en de specifieke smaak van deze wijn.

Diep robijnrood van kleur. In de neus complexe aroma’s van bloemen, vers rood fruit en een vleugje kruiden. In de mond levendig en krachtig, met frisse zuren, zachte tannines en een harmonieuze structuur. De afdronk is lang en verfijnd. Een authentieke en pure expressie van sangiovese.

Het wijnhuis

Te midden van het betoverende heuvellandschap van Toscane, ten noorden van Siena in de gemeente Vagliagli, ligt Tenuta Mocenni in het hart van de Chianti Classico regio.

Tenuta Mocenni is in handen van de familie Bindi Sergardi, een wijnbouwfamilie met wortels die teruggaan tot 1349. Al bijna 23 generaties lang wijdt deze familie zich met toewijding aan wijn en land.

Op 70 hectare, met bodems van galestro en alberese – een mengsel van kleischiste en kalksteen – groeien hier vooral sangiovesedruiven. Dit uitzonderlijke terroir werd al in de 17e eeuw afgebakend door Cosimo III de' Medici, groothertog van Toscane.

Als actief lid van het Chianti Classico Consortium zet de familie Bindi Sergardi zich in voor duurzame landbouw en het behoud van het Toscaanse landschap. Hierbij hoort het aanplanten van inheemse flora, het terugdringen van chemische middelen in de wijngaard en een zorgvuldig recyclagebeleid.

De wijnen van Tenuta Mocenni worden geproduceerd onder de Chianti Classico DOCG benaming. Ze belichamen de kracht en elegantie van sangiovese en vormen de pure expressie van de Toscaanse wijntraditie.