



Toscana Cabernet Sauvignon 'Mocenni 91' 2021 - Bindi Sergardi / Tenuta Mocenni



Stevig rood



75 cl



Italië



Toscana



Cabernet Sauvignon



24 maanden op eikenhouten vaten



2021



Gegrild vlees, Lams, Runds - kalfs, Wild

De wijn

Donker granaatrood van kleur. In de neus een uitzonderlijk intens boeket met tonen van koffie, hazelnoot, wierook en zoethout. De structuur is indrukwekkend met krachtige, maar perfect geïntegreerde tannines die deze wijn bijzonder geschikt maken voor een lange rijping. De afdronk is lang, aanhoudend en gelaagd. De levendige zuren zijn mooi in balans met de tannines en zorgen voor frisheid en elegantie.

Deze wijn drukt op unieke en onmiskenbare wijze het ziltige en minerale karakter van de Mocenni-bodem uit – een terroir dat zelden wordt geassocieerd met Cabernet Sauvignon, maar hier juist voor een verrassend verfijnde interpretatie zorgt.

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.