



Commanderij Osiris stelt voor:

**"DOCG Chianti Classico"**

*Traditie uit Toscane*



# Italiaanse wijnregio's:



- 53 miljoen hectoliter wijn
- 18% van alle wijn i/d wereld = Italiaans
- 30% van alle Europese wijn = Italiaans

# Italiaanse wijnwetgeving :

## Tafelwijn:

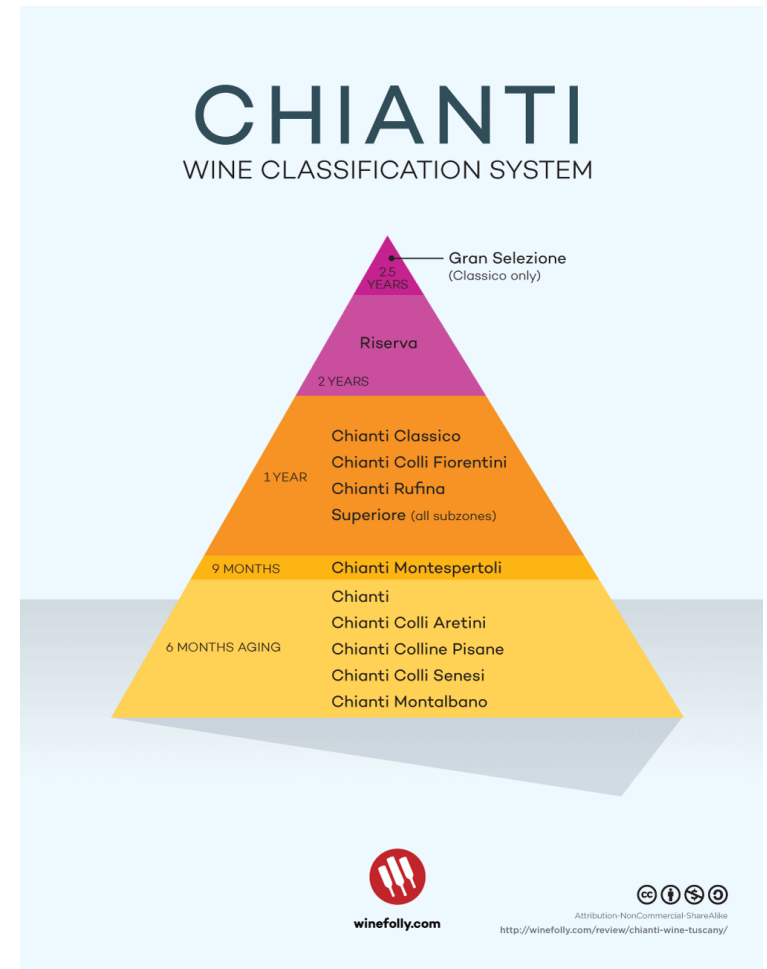
- Vina da Tavola
- I.G.T.: Indicazione Geografica Tipica

## Kwaliteitswijn:

- D.O.C.: Denominazione di Origine Controllata
- D.O.C.G.: Denominazione di Origine Controllata e Garantita



# Situering :



# De DOCG :



- minimum 80 % **sangiovese**
- “andere” druiven voor maximum 20%, tzt canaiolo, colorino maar ook merlot, syrah, cabernet sauvignon – GEEN witte !
- 7.000 ha actuele productiezone
- 9 gemeentes tussen Firenze en Siena
- kalk/klei/zand én ‘chinati galestro’ (vlokkerige mergel)



# Isole e Olena :

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Jaar** : 2014
- **Druif** : 80% sangiovese – 15% canaiolo – 5% syrah
- **Appellatie**: **DOCG Chianti Classico**
- **Bijzonderheden** : bodem: zand + kalk – 12 maand franse barriques



# ***La Camporena:***

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Jaar** : 2011
- **Druif** : 96% sangiovese, 4% merlot
- **Appellatie**: **DOCG Chianti Classico**
- **Bijzonderheden** : bodem: ijzer + kalk ,  
Franse en Sloveense vaten gedurende 10 maanden.

LA CAMPORENA



# ***Fattoria Lornano:***

Wijn 1

- **Jaar** : 2012

Wijn 2

- **Druif** : 100% sangiovese

Wijn 3

- **Appellatie** : **DOCG Chianti Classico**

Wijn 4

- **Bijzonderheden**: op 300 m hoogte, klei + kalk en alluviale afzetting – vinificatie op cuve inox, nadien 12 maand franse eik

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8





# ***Rocca di Montegrossi:***

Wijn 1

- **Jaar** : 2010

Wijn 2

- **Druif** : 95% sangiovese , 5% pugnitello

Wijn 3

- **Appellatie** : **DOCG Chianti Classico (GS)**

**Wijn 4**

- **Bijzonderheden:** **'San Marcellino'** - cuvée  
– enkel in uitzonderlijke jaren - 28 months in  
barriques Franse Allier eik (20% nieuw, 10%  
2 jaars, 70% 3 jaars)

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



# ***San Fabiano Calcinaia:***

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

**Wijn 5**

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Jaar** : 2013
- **Druif** : 100% sangiovese
- **Appellatie** : **DOCG Chianti Classico**
- **Bijzonderheden** : ondergrond met kiezelsteentjes en klei/kalk – strenge selectie vd druiven - gisting met temperatuurscontrole - maceratie op de schil (10 à 15 d – aparte vinificatie en rijping volgens de verschillende terroirs - assemblage op het einde



# Castello di Volpaia:

Wijn 1

- Jaar : 2013

Wijn 2

- Druif : 100% sangiovese

Wijn 3

- Appellatie : **DOCG Chianti Classico**

Wijn 4

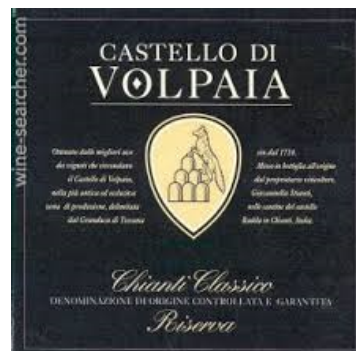
- Bijzonderheden : ‘Riserva’- zandsteen + kalk – manuele oogst – ontristing – 2 jaar vatlagering op sloveens en frans eik.

Wijn 5

**Wijn 6**

Wijn 7

Wijn 8



# Le Fonti:



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Jaar** : 2013
- **Druif** : 100 % sangiovese
- **Appellatie** : **DOCG Chianti Classico**
- **Bijzonderheden**: 300 m hoogte – zuid/zuid-west oriëntatie – bodem vooral leem - 30% op barriques van 225 lt gedurende 11 maand - 70% op beton en inox, 6 maand flesrijping alvorens commercialisatie.



# Castello Monsanto:

Wijn 1

- Jaar : 2013

Wijn 2

- Druif : 90% sangiovese, 10% canaiolo & colorino

Wijn 3

Wijn 4

- Appellatie : **DOCG Chianti Classico**

Wijn 5

Wijn 6

Bijzonderheden : strenge selectie –  
vinificatie cuve inox, nadien 12 maand in  
vaten van 50 hl (slavonian oak).

Wijn 7

Wijn 8



# ***Le Muricce:***

Wijn 9



- **Jaar** : 2013
- **Druif** : 100% sangiovese
- **Appellatie** : **DOCG Chianti Classico**
- **Bijzonderheden**: 'Gran Selezione' - rendement 35 hl/ha - eerste oogstjaar waarbij 'table de trie' gebruikt werd - lagering gebeurde op nieuwe vaten van franse eik van 350 en 500 ltr. (Tronçais, Fontainebleau)



## *De prijzen :*

- Wijn 1 : 25,00 €
- Wijn 2 : 12,90 €
- Wijn 3 : 11,70 €
- Wijn 4 : 43,40 €
- Wijn 5 : 15,45 €
- Wijn 6 : 25,00 €
- Wijn 7 : 14,00 €
- Wijn 8 : 21,05 €
- Wijn 9 : 23,00 €

