



Toscana IGT

Concerto 2018 Marchesi Mazzei C. di Fonterutoli

CHF 49.00

statt CHF 58.00

 75cl

 14%

 Toscana

 Sangiovese, Cabernet Sauvignon

AN 20417518

Vinifikation

18 Monate in kleinen Barriquefässern aus französischer Eiche (70% neu).

Degustationsnotiz Nase

komplexe, beerige Nase nach Pflaumen, reifen Kirschen und mit würzigen Anklängen nach Kardamon und mediterranen Kräutern. Dazu eine edle Röstaromatik.

Degustationsnotiz Gaumen

dichter, kräftiger Auftakt, gehaltvolle Struktur mit viel Kraft, die präsenten, frischen Tannine verleihen dem Wein einen langanhaltenden, aromatischen Abgang.

Passt zu

Bistecca alla Fiorentina, Grillgerichte, gereifte Hartkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

Dem Hause Fonterutoli, seit dem 15. Jahrhundert im Besitz der Familie Mazzei, kommt der Verdienst zu, am neuen Bild des Chianti Classico entscheidend mitgewirkt zu haben. Investitionen in neue Weinberge, neue Kellertechnik und die Reduzierung auf wenige Weintypen haben Castello di Fonterutoli an der Spitze bleiben lassen; auch die Zusammenarbeit mit dem Önologen Carlo Ferrini als externen Weinmacher ist ausschlaggebend. Mit dem Top-Wein Siepi hat man ein unverwechselbares Unikat geschaffen, in dieser Cuvée aus Sangiovese und Merlot verbinden sich Tradition und Internationalität zu einem grossen Wein.



Concerto 2018 Marchesi Mazzei C. di

Fonterutoli

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Das Chiantigebiet ist nicht nur weltbekannt für seine ausgezeichneten Rotweine sondern auch für seine kulinarischen Genüsse und monumentalen Kulturstädte. Das Anbaugebiet liegt zwischen den Städten Florenz und Siena und umfasst knappe 24'000 Hektare Rebfläche. Es ist in 8 Untergebiete eingeteilt, wie z.B. das Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina um nur einige zu nennen.

Urkundlich ist der Chianti erstmals 1398 erwähnt worden, damals handelte es sich um einen Weisswein.

Chianti Classico, das Herzstück des Chiantigebietes, erhielt seine grundlegende geographische Einteilung um 1716 durch Grossherzog Cosimo III de'Medici. Damals wurde der Chianti zum grössten Teil aus Canaiolo und zu kleinen Teilen Sangiovese, Mammolo und Marzemino hergestellt.

Baron Bettino Ricasoli bestimmte im Jahre 1872 die heutige Zusammensetzung des Chianti. Der Grossteil sollte die Sangiovesetraube ausmachen, welche Bukett und Kraft gibt und zum kleinen Teil die Canaiolotraube, welche dem Cuvée die Milde, stärkere Farbgebung und Samtheit bringt.

Neben DOC gibt es Chianti auch in der höchsten Qualitätsstufe dem DOCG.