





Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Chianti Classico Gran Selezione 2017

La Madonnina

CHF 23.00

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Sangiovese
- AN** 24257517

Vinifikation

30 Monate im Holzfass, sechs Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Typischer Sangiovese-Geschmack nach sorgfältiger Reifung in der Eiche nach roten Beeren, Pflaumen, etwas Leder, Anis, Brotrinde und verwelkenden Rosen.

Degustationsnotiz Gaumen

Aromatische Komplexität mit Noten von Kirschen und Veilchen im Vordergrund, kompakt und von grosser Fülle im Fluss, alle Komponenten in perfekter Balance, das Finale ist geschliffen und lang.

Passt zu

Braten, Grillfleisch, Wild, ausgereiften Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

Das Weingut wurde von durch Gino Triacca 1969 in absolut desolatem Zustand erworben. Darum liess die erste Ernte bis 1975 auf sich warten. Die gesamte Aufbauarbeit wurde erst 1979 abgeschlossen. Das lange nicht mehr bebaute Land diente als Jagdrevier und musste zum grossen Teil gerodet und neu bestockt werden. Die ehemalige Villa Franchi brauchte eine vollständige Renovation, neue Kellereien, Wasserreservoir und Verbindungswege wurden angelegt.

Nachdem 1987 und 1990 angrenzendes Land dazugekauft wurde, umfasst das ganze Anwesen an die 350 Hektaren Olivenhaine, Wald, Felder und Wiesen. 100 Hektaren davon stehen unter Reben.



Chianti Classico Gran Selezione 2017 La

Madonnina

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

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut.