



Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Gallule 2018 Tenuta Gagliole

CHF 145.00

 150cl
 14.5%
 Toscana
AN 25971518

Vinifikation

Der Gallule ist ein Chianti Classico Riserva. Er wurde ausschliesslich aus Sangiovese-Trauben von den uralten Terrassen des Antico Podere Gagliole produziert. Der Ausbau erfolgt während mindestens 18 Monaten in Barriques aus französischer Eiche. Anschliessend wird der Wein während 12 Monaten in der Flasche gelagert.

Degustationsnotiz Nase

Blumen und Brombeeren mit Untertönen von Rinde und Walnuss

Degustationsnotiz Gaumen

Vollmundig mit extrem gut verarbeiteten Tanninen, die Tiefe und Länge verleihen. Ausgewogenheit und Struktur. Hält noch lange an. Sehr klarer Charakter

Passt zu

Der Gallule ist ein hervorragender Begleiter zu dunklen und kräftigen Fleischgerichten.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

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.



Gallule 2018 Tenuta Gagliole

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.