



Chianti Classico DOCG, BIO

Chianti Classico 2021 Poggio al Sole

CHF 23.50

 75cl
 14.5%
 Toscana
 Sangiovese
AN 23447521

Vinifikation

Handlese ende September, Gärung im Stahltank, Mazeration 12-16 Tage, Ausbau in gebrauchten Barriques und im Stahltank.

Degustationsnotiz Nase

Vielschichtige Frucht, Beeren, Vanille, würzige Kräuter, Leder und süsse Pflaumen.

Degustationsnotiz Gaumen

Fein strukturierter Körper mit präsender und tragender Säure von weichen Tanninen abgerundet.

Passt zu

Pasta, rotes Fleisch, Risotto, Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Region

In der Toscana 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.



Chianti Classico 2021 Poggio al Sole

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.