



Chianti Classico DOCG

Chianti Rubiolo 2021 Tenuta Gagliole

CHF 18.00

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Sangiovese, Merlot
- AN** 25917521

Vinifikation

Sanfter Ausbau zur Abrundung der Tannine während drei Monaten im französischen Barrique 2ter und 3ter Füllung.

Degustationsnotiz Nase

Kirschen, Johannisbeeren und Pflaumen prägen den Erstkontakt, dann etwas Zimtwürze und sehr zarte Röstaromen.

Degustationsnotiz Gaumen

Eleganter Eintritt, frisch in der Anmutung, mit beerigen Komponenten, nebst den rotbeerigen Noten auch etwas Caramel und Lakritze anzeigend, ausgewogen und mit schönem gutem Trinkfluss, ausgestattet.

Passt zu

Ein richtiger Allrounder, passt hervorragend zur schnellen Pasta, zum Grillierten Fleisch und auch zur Käseplatte.

Trinkreife

Jahrgang + 7 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.



VALENTIN
WINE



Chianti Rubiolo 2021 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.