



Toscana IGT

Sangiovese Bianco 2022 Poggio al Sole

CHF 17.90

 75cl
 14.1%
 Toscana
 Sangiovese
AN 23487522

Vinifikation

Die Trauben werden direkt nach der Ernte gepresst, keine malolaktische Gärung, auf den Hefen bis Ende Januar, Abfüllung im Februar

Degustationsnotiz Nase

blumig-grünes Bouquet mit Nuancen von zitrischen Früchten

Degustationsnotiz Gaumen

frisch, saftig, weich, schmackhafte Fülle mit mittellangem Finale

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

„Sonne, Sehnsucht, sinnliches Land. Geschichte, Gemäuer, grosse Genüsse. Kunst, Kultur, köstliche Kulinaria. Und Zeit. Viel Zeit. Zeit zum Atmen zwischen Rebbergen, Olivenhainen und der Sonne“. So lauten die ersten Sätze auf der Homepage des Weingutes, das der Bündner Johannes Davaz zusammen mit seiner Frau Kathrin in 20 Jahren aufgebaut hat. Wer Poggio al Sole einmal besucht hat, erkennt, dass es sich hier nicht bloss um Worte handelt. Das kleine Weingut liegt im Herzen der Toscana, in der wunderschönen Landschaft zwischen Florenz und Siena. In den Archiven der nahegelegenen Abtei Badia a Passignano finden sich Dokumente, die besagen, dass auf diesem Gut bereits im 12. Jahrhundert Wein und Oliven angebaut wurden.

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.



Sangiovese Bianco 2022 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.