

VALENTIN WINE

Toscana IGT

Valletta 2020 Tenuta Gagliole

CHF 65.00

150cl
14%
Toscana, Chianti
Sangiovese, Merlot
AN 25941520

Vinifikation
Ein Jahr im französischen Barrique 2ter und 3ter Füllung.

Degustationsnotiz Gaumen
Schön strukturiert, gut ausbalanciert zwischen Frucht und Tannin, elegant fliessend, mittlerer Körper mit angenehmem Trinkfluss.

Passt zu
Pasta, kräftigen Fleischgerichten und gemischten Käseplatten.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Produzent
Die einmalig schön gelegene Tenuta Gagliole ist ein echtes Juwel, das die ganze Schönheit der Toskana in sich vereinigt. Erwähnt wurde das Weingut erstmals im Jahre 994 n. Ch. und ist ein seltenes Beispiel des traditionellen Anbaus von Olivenbäumen und Weinstöcken auf antiken Terrassen, die von Trockenmauern gestützt werden. Hier werden erlesene Weine wie der Biancolo. Rubiolo, Il Bianco, Balisca, Valletta, Gagliole, Gallule oder Pecchia gekeltert, die zu den allerbesten der Toskana zählen. Dank der italienisch-schweizerischen Präzision in der Pflege der Weinberge und dem Einsatz modernster Technologie im Keller, erreichen die Gagliole-Weine in der internationalen Presse seit Jahren Top-Bewertungen und viel Lob. Die Tenuta Gagliole wurde 1990 von dem Schweizer Dr. Thomas Bär und seiner Frau Monika gekauft. Sie liegt in dem Städtchen Castellina in Chianti, die Weinberge sind südwestlich ausgerichtet, befinden sich ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel und bieten damit ideale Reifebedingungen für die Sangiovese-Trauben. Von den 30 Hektar des Gutes sind acht Hektar Weinberge angelegt – und es wird weiter ausgebaut.Giulio Carmassi ist einer der Top-Önologen Italiens – als Kellermeister auf dem Weingut Gagliole ist er mitverantwortlich für die hohe Qualität der Weine.



Valletta 2020 Tenuta Gagliole

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., 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.