







Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Chianti Classico Gran Selezione 2019

La Madonnina

CHF 25.00

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana, Chianti
-  Sangiovese
- AN** 24257519

Vinifikation

30 Monate im Holzfass, sechs Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Typischer Sangiovese-Geschmack nach sorgfältiger Reifung in der Eiche nach roten Beeren, Pflaumen, etwas Leder, Anis, Brotrinde und verwelkenden Rosen.

Degustationsnotiz Gaumen

Aromatische Komplexität mit Noten von Kirschen und Veilchen im Vordergrund, kompakt und von grosser Fülle im Fluss, alle Komponenten in perfekter Balance, das Finale ist geschliffen und lang.

Passt zu

Braten, Grillfleisch, Wild, ausgereiften Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

Das Weingut wurde von durch Gino Triacca 1969 in absolut desolatem Zustand erworben. Darum liess die erste Ernte bis 1975 auf sich warten. Die gesamte Aufbauarbeit wurde erst 1979 abgeschlossen. Das lange nicht mehr bebaute Land diente als Jagdrevier und musste zum grossen Teil gerodet und neu bestockt werden. Die ehemalige Villa Franchi brauchte eine vollständige Renovation, neue Kellereien, Wasserreservoir und Verbindungswege wurden angelegt.

Nachdem 1987 und 1990 angrenzendes Land dazugekauft wurde, umfasst das ganze Anwesen an die 350 Hektaren Olivenhaine, Wald, Felder und Wiesen. 100 Hektaren davon stehen unter Reben.



Chianti Classico Gran Selezione 2019 La Madonnina

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.