

VALENTIN WINE

Chianti Classico DOCG, BIO

Chianti Classico 2024 Poggio al Sole

CHF 21.00

75cl
14.5%
Toscana, Chianti
Sangiovese
AN 23447524

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

Degustationsnotiz Nase
Fein duftendes Bouquet nach reifen Kirschen, unterlegt mit Noten nach dunkler Schokolade und feiner Lakritze, typische Chianti-Aromatik.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen, viel Frucht, rote Johannisbeeren und Pflaumen, saftig und ausgewogen, perfekt von der stützenden Fruchtsäure des Sangiovese in das fruchtige Finale getragen.

Passt zu
Pasta, rotes Fleisch, Risotto, Käse.

Trinkreife
Jahrgang + 7 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.



VALENTIN
WINE

Chianti Classico 2024 Poggio al Sole

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.