



2016 Chianti Classico DOCG San Marcellino Gran Selezione - Rocca di Montegrossi

EB95

Schwarze Kirsche, nasse Erde und Schotter in der Nase und am Gaumen. Mittlerer Körper mit festen, straffen Tanninen und einem linearen, feinkörnigen Abgang. Frisch und dicht."

Der Vigna San Marcellino ist sowohl jugendlich frisch als auch reif und komplex. Er enthält eine gesunde Dosis der tief gefärbten Pugnietello-Traube, und sowohl dieser als auch der Sangiovese wurden 2016 nach der Gärung lange mazeriert, über 30 Tage lang. Lakritze, Estragon und Ginster vermischen sich mit üppigen Pflaumen- und dezenten Röstaromen, die verführerisch sind. Am Gaumen ist er mit Schwarzkirsche und reichen, samtigen Tanninen beladen und hat eine cremige Textur, während die unterschwellige Kreide und die salzige Mineralität ihm Energie verleihen und zu einem saftigen, erfrischenden Abgang führen.



Rocca di Montegrossi

Marco Ricasoli-Firidolfi entstammt jenem ältesten Adelsgeschlecht der Toskana, das als „Erfinder“ der Chianti-Formel gilt und das noch heute seinen Familiensitz im Castello di Brolio hat – unweit des Weinguts von Rocca di Montegrossi.

ITALIEN

Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekannteste Weißwein der

Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo - ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines

Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in

Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.