



2018 Chianti Classico DOCG San Marcellino Gran Selezione - Rocca di Montegrossi

WS96

Erzeugt wird dieser Chianti nur in herausragenden Jahrgängen aus den besten, im Weinberg San Marcellino sorgfältig selektierten Trauben. Ein Chianti der ganz besonderen Art - mit großem Potential.

Funkelndes Rubinrot. Komplexes und umhüllendes Bouquet nach satter Kirsche, schwarzen Waldbeeren, Veilchen und Tabak. Der Einzellagen-Chianti Classico San Marcellino ist hervorragend strukturiert, mit lebendigen, eleganten Tanninen durchwoben, von vorbildlicher Harmonie und einem herzhaften, leicht salzigen Abgang. Eine Auswahl aus dem Weinberg San Marcellino, der eine Parzelle mit 50 Jahre alten Rebstöcken umfasst. Der Boden hier ist extrem steinig und besteht hauptsächlich aus Alberese - einem harten Mergel, der reich an Kalziumkarbonat ist und dazu neigt, tief gefärbte Weine hervorzubringen. Dieser Wein hat viel zu bieten. Verlockende rote und schwarze Johannisbeeren werden von Röstaromen und Gewürzen untermalt. Der Gaumen ist reichhaltig und mundfüllend, ohne schwer zu sein, mit samtig strukturierten Tanninen. Die Reinheit der Frucht bleibt durchweg erhalten und der Wein endet mit einer köstlichen Salzigkeit.



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 bekanntesten Weißweine 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.