



2020 Chianti Classico DOCG - Tenuta di Carleone

EB93 FAL93 WA93

Der Wein wurde zu 100 % aus Sangiovese in traditionellem Stil gemacht. Die "Essenz" von Radda. Klassischer feiner Chianti mit druckvollem Körper.

Dieser nach Preiselbeere und Piniennadeln duftende Chianti Classico entfaltet am Gaumen einen anhaltenden Druck bei gleichzeitiger Eleganz und Definition. Seine feine Struktur und die einladenden Gewürznoten zeugen sowohl von der Herkunft Radda als auch von handwerklichem Können und präziser Handarbeit. Der Wein wurde zu 100 % aus Sangiovese in traditionellem Stil gemacht. Die Trauben wurden händisch geerntet und mit Füßen gestampft. Er lag etwa zwei Monate auf der Maische und reifte 18 Monate in Zement- und Stahltanks sowie in gebrauchten Holzfässern, bevor er ohne Zusätze – bis auf eine minimale Schwefelung – abgefüllt wurde.



Carleone, Tenuta

Die oberösterreichische Unternehmerfamilie Egger hat aus Liebe zur Toskana und aus Freude am Wein diesen 8 ha großen Weinberg im Herzen des Chianti Classico gekauft, mit dem Ziel klassischen, nicht verdichteten Sangiovese auf die Flasche zu bringen. Die hoch gelegenen und großteils steilen Weinberge, die alle als kleine Parzellen in eine artenreiche Baum- und Strauchlandschaft eingebettet sind, wurden vor Jahrzehnten fast ausschließlich mit Sangiovese bestockt. Diese Reben bringen klein- und lockerbeerige Trauben, die durch eine fast ständig wehende Brise sehr gut vor Krankheiten geschützt sind. Sean O'Callahan, der Weingutsdirektor und Önologe dieses Betriebes, hat sich schon lange und aus persönlicher Überzeugung dem ökologischen Weinbau verschrieben und schafft es, Weine auf die Flasche zu bringen, die an die ganz großen historischen Sangiovese der Nachbargüter in den 80iger und 90iger Jahren erinnern und vor allem durch Frische und rassige Sortentypizität bestechen.

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 - Toskaner wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.