

Tenuta di Carleone

Chianti Classico DOCG

 2021, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071511

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: g/l

Gesamtsäure: g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pici mit eine Ragù vom Wildschwein (Wild, Schwein)

Ribollita (vegetarisch)

Gnudi mit Ricotta, Mangold und Pecorino-Creme (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom

Information

Der Wein wird aus 100% Sangiovese erzeugt. Die Reben stehen in der Nähe des Weinguts bei Radda mit Galestro-Böden (Kalkmergel mit hohem Skelettanteil). Vergoren wurde der Sangiovese in Edelstahl-, Zement- und offenen Holzbehältern über 40 bis 60 Tage hinweg mit einem Anteil von rund 40% Ganztrauben. Danach reifte er 18 Monate lang in Edelstahl und Zement.

Farbe

intensives Kirschrot

Nase

Der *Chianti Classico 2021* bietet eine zauberhafte Nase von roten und schwarzen Beeren sowie Kirschen, Stiefmütterchen, Lavendel und Veilchen, einem Hauch Leder und Gewürzen. Man möchte direkt baden in diesem Wein, so duftig und verführerisch und so sehr „Chianti“ ist er.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein wie die Essenz des Chianti Classico. Dazu bei trägt der historisch gute Jahrgang. Es ist ein glasklarer, präziser Wein, der saftig, knackig und frisch, gleichzeitig reif und aromatisch wirkt. Hier steigt die volle Energie aus dem Glas und der puren Frucht steht nichts im Wege. Sie wird geführt von einer brillanten Säure und einem kreidigen Tannin und ergänzt von einer Note, als hätte ein Stein aus den Colline Metallifere im Fass gelegen. Es ist in jeder Hinsicht ein exzellenter Chianti Classico.