

Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toskana)

Chianti Classico DOCG



Jahrgang	2017
Produzent	Tenuta di Carleone
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Rebsorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Die Trauben stammen aus diversen Weinbergen der Gemeinde Radda in Chianti. Nach der traditionellen Maischegärung in Edelstahl- und Betontanks erfolgt die Mazeration zwischen 40 und 60 Tagen. Anschliessende Reifung während 18 Monaten in Zementtanks.

Unsere Degustationsnotiz

Leuchtend rubinrote Farbe. Am Gaumen samtig weich mit einer eleganten, klaren Säure. Zudem überzeugt er mit einer unglaublich harmonischen Tiefe, viel Konzentration und dennoch einer wunderbaren Trinkbarkeit. Klassischer Sangiovese mit viel Charakter.

Passend zu



Tenuta di Carleone



Die Tenuta di Carleone wurde 2012 vom österreichischen Unternehmer Karl Egger gegründet. Als Önologe wurde der Sangiovese-Magier Sean O'Callaghan, langjähriger Winemacher bei Riecine, verpflichtet. Il Guercio "Einäugiger Schelm" wie der Italo-Schotte von seinen Freunden genannt wird, ist ein leidenschaftlicher Qualitätsfanatiker.