



Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toskana)

Chianti Classico DOCG

Jahrgang	2023
Produzent	Tenuta di Carleone
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	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.

Tenuta di Carleone

Das Weingut Tenuta di Carleone wurde 2012 vom österreichischen Unternehmer Karl Egger und seiner Familie gegründet. Das 100 Hektar grosse Anwesen, bestehend aus bewaldeten Hügeln, idyllisch kleinen Flüssen und fruchtbaren Ebenen, ist mit ca. 20 Hektaren Rebland bepflanzt. Als Önologe wurde niemand geringeres als Sean O`Callaghan, langjähriger Weinmacher bei Riecine, herbeigezogen. Il Guercio, Einäugiger Schelm wie Sean von seinen Freunden auch genannt wird, ist ein wahrhaft leidenschaftlicher Qualitätsfanatiker. Er arbeitet ausschliesslich nach organisch, biodynamischen Prinzipien. Reinzuchtheife und Schönungsmittel sind in seinem Keller ein Tabu.



Passend zu

