



Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toskana)

Il Guercio Toscana IGT

Jahrgang	2024
Produzent	Tenuta di Carleone
Region	Toskana
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Das Traubengut für den Il Guercio stammt aus der Einzellage "Mello" 700 Meter über Meer in der Gemeinde Gaiole in Chianti. Die Maischeherstellung erfolgt in Betontanks, wobei 20% der Trauben mit samt Stielen und Stengeln vergoren werden, um mehr Struktur und Charakter zu erhalten. Sehr lange Mazeration von bis zu 4 Monaten. Anschliessende Reifung während 12 Monaten in Betontanks.

Unsere Degustationsnotiz

Im Glas funkelt der Il Guercio in einem hellen Rubinrot. Mit seinem eleganten und harmonischen Fruchtcharakter hebt er sich von den klassischen Stilen deutlich ab. Feine Aromen von roten Früchten und perfekt eingebundenes Tannin. Am Gaumen die perfekte Kombination von dezenter toskanischer Würze und der Eleganz eines grossen Sangioveses.

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

