

Chianti Classico DOCG – Gallo Nero *Fattoria Montecchio*

San Donato in Poggio: Die Fattoria di Montecchio liegt ca. 1 km außerhalb des Ortes im Herzen des historisch ältesten Gebietes des florentinischen Chianti Classico. Von den Hügeln der Villa hat man einen Ausblick auf den mittelalterlichen Ort San Donato in Poggio. Die alte und wunderschöne Villa, die den Mittelpunkt des Weingutes darstellt, gehörte einst den Marchesen Torrigiani. Der quadratisch angelegte Gebäudekomplex weist durch Fassade aus Stein und Putz einen typischen Kontrast auf. In der Hauptfassade gibt es ein eindrucksvolles Portal über dem das Wappen der Familie Torrigiani angebracht ist. Der Wein, der an den sonnigen Hängen dieses Landgutes wächst, trägt seinen Namen. Das Weingut bewirtschaftet ca. 20 ha Weinberge. Herr Nuti, der jetzige Eigentümer, kaufte das Weingut 1965, mit dem Wunsch, dem Wein ein neues Leben zu geben. Die Lagen sind ideal für Chianti Classico Weine auf 300 bis 350 m über dem Meeresspiegel auf typischen mergel- und kalkhaltigen Böden.

Jahrgang:	2023
Anbaugebiet:	Toskana/Italien
Gebiet:	San Donato in Poggio
Rebsorten:	Sangiovese
Bodenart:	Mergel, kalkhaltige Böden
Alkohol:	13,5 % Vol.
Weinbereitung:	Der Wein reift 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche, die im Zentralmassiv wächst und anschließend drei Monate in der Flasche.
Lagerdauer:	6 - 7 Jahre
Restzucker:	0,7 g/l
Säure:	5,3 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 033 532 890 032



Art.-Nr. 31226

Charakteristik: weich, dicht, attraktive Aromen von roten Beeren, Veilchen und getrockneten Feigen, sehr fein abgestimmt, sehr ausgewogen, reicher Nachklang

Passend zu: idealer Wein zu Wildgerichten und reifen Käsesorten

Auszeichnungen:

Jahrgang 2023: Decanter World Wine Awards 2025 → Bronze