

Chianti Classico Riserva DOCG – Gallo Nero *Fattoria di 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 und mergel- und kalkhaltigen Böden.



Art.-Nr. 31227

Anbaugebiet:	Toskana/Italien
Gebiet:	San Donato in Poggio
Rebsorten:	Sangiovese
Bodenart:	Mergel, kalkhaltige Böden
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	8 - 10 Jahre
Restzucker:	0,5 g/l
Säure:	5,9 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfit
EAN-Code Flasche:	8 033 532 890 049
Weinbereitung:	Der Ausbau dauert 12 Monate in Fässern aus franz. Eiche, die im Zentralmassiv wächst.

Charakteristik: Die feine Fruchtleganz des Sangiovese ist wunderbar herausgearbeitet. Die Aromen von dunklen Kirschen, ein wenig Waldbeeren und getrockneten Blüten werden am Gaumen mit einem Hauch Vanille und Schokolade unterlegt. Er hat eine mundfüllende Aromatik und wirkt doch nicht schwer oder behäbig. Ein Chianti Classico, der lange am Gaumen präsent bleibt und genau die richtige Mischung aus Kraft und aristokratischer Eleganz findet.

Passend zu: ideal zu würzigem gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Fasan/Perlhuhn, Wild, sowie Pizza und Pasta, zu Wildgerichten und trockenen Käsesorten

Auszeichnungen:

Jahrgang 2019:	Tony Wood	→	93 Punkte
Jahrgang 2015:	Dekanter 2018	→	GOLD
Jahrgang 2015:	falstaff	→	91 Punkte