

VIN SANTO DI CHIANTI CLASSICO SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

FATTORIA CIGLIANO DI SOPRA



Klarheit
Farbe
Sonstiges

-

-



Intensität

ausgeprägt



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ausgezeichnet

°C

ANBAUGEBIET: TOSKANA, ITALIEN

REBSORTE: MALVASIA, TREBBIANO

PREIS: 39,90 €



AROMEN:

WINZER

Maddalena Fucile hat zusammen mit Matteo Vaccari nach ihrem Weinbaustudium 2015 das historische Gut ihrer Familie „Fattoria Cigliano di Sopra“ im Chianti-Gebiet übernommen. Im Zentrum liegen eine historische Villa, Bauernhäuser, Ferienunterkünfte und eine kleine Kapelle, in der Maddalena sogar getauft wurde. Drumherum gruppieren sich Olivenhaine, Felder und Weinberge auf unterschiedlichen Böden.

Maddalena steht noch ganz am Anfang. Sie hat sich entschlossen, das Gut komplett biodynamisch zu bewirtschaften und erhoffte sich dadurch besonders gut den Charakter der Böden und Landschaft herauskitzeln zu können. Die 8 Hektar Weinberge hat sie in zehn Parzellen unterteilt und baut sie alle getrennt aus. Damit kann sie am besten beobachten, wie sich die unterschiedlichen Einflüsse der Parzellen auf die Weine auswirken. Die besten Weine behält sie für ihren Chianti und den Rest verkauft sie an umliegende Kellereien. Vor 2015 wurde die gesamte Ernte im Faß verkauft und kein Wein in eigenen Flaschen produziert.

Im Keller arbeiten Maddalena und Matteo minimalistisch. Die Gärung erfolgt spontan. Nach einmaligem Abziehen reifen die Weine anschließend in gebrauchten Holzfässern. Auf eine Filtration wird verzichtet und der Schwefelgehalt wird auf das notwendigste Minimum reduziert. Der Chianti Classico von Fattoria Cigliano di Sopra ist absolut herausragend. Es ist absolut erstaunlich und bemerkenswert, was Maddalena und Matteo bereits nach einer so kurzen Zeit erreicht haben. Die beiden scheinen ein tolles Gespür für die Weinberge, den Sangiovese und dessen behutsamen Ausbau zu haben. Wir sind überaus glücklich auf dieses junge Weingut gestoßen zu sein und einige Flaschen der äußerst geringen Ernte (4000 Flaschen!) zugeteilt bekommen zu haben. Und wir freuen uns, die weitere Entwicklung von Maddalena und Matteo aus der Nähe miterleben zu dürfen.