

CHIANTI CLASSICO 2020 FATTORIA CIGLIANO DI SOPRA



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Granatrot
-



Intensität

mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur
Besonderheit

ausgezeichnet
14 bis 16 °C
Bio



ANBAUGEBIET: TOSKANA, ITALIEN

REBSORTE: SANGIOVESE

PREIS: 21,90 €

AROMEN:
ROTE KIRSCHEN <
SCHWARZE KIRSCHEN <
BLAUE PFLAUMEN <
SCHWARZER PFEFFER <
STEIN <

kurz gebratenes Fleisch,
gegrilltes Fleisch & Würste,
intensive vegetarische
Gerichte, Ofen- und
Pfannengemüse,
Nudelgerichte & Teigtaschen,
Gerichte mit viel Tomate,
Risotto & Reisgerichte, Pizza,
Schnittkäse, Hartkäse

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.

WEIN

Die junge Maddalena Fucile produziert genau einen Wein und davon nur 4.000 Flaschen. Aber der hat es wirklich in sich! Ihr Chianti Classico wird ausschließlich aus Sangiovese Trauben von zwei hervorragenden Lagen gekeltert – Valloni und Sottobosco. Die Reben sind größtenteils recht alt. Die ältesten wurden 1982 gepflanzt. Somit sind sie in der Lage, die Einflüsse der ton- und sandhaltigen Böden von Valloni und der stark kalkhaltigen Erde mit einem hohen Eisengehalt von Sottobosco in den Wein zu transportieren. Und das kann man herrlich schmecken! Der Chianti Classico ist sehr frisch und druckvoll. Er verfügt über eine reichhaltige Frucht, aus welcher der Duft von Schattenmorellen heraussticht. Der Wein ist darüber hinaus sehr würzig und etwas pfeffrig. Bereits jetzt in seiner jugendlichen Frische bereitet er ein ungemeines Trinkvergnügen und verspricht in den nächsten Jahren deutlich komplexer und feingliedriger zu werden. Genau so muss hervorragender Chianti Classico sein!