



Cigliano di Sopra, Toskana

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Stein

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2045
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Der Chianti Classico von Cigliano di Sopra wird ausschließlich aus Sangiovese-Trauben von zwei außergewöhnlichen Lagen gekeltert: Valloni und Sottobosco. Die Reben sind großteils alt, die ältesten wurden 1982 gepflanzt. Diese tief verwurzelten Reben transportieren die Eigenschaften der unterschiedlichen Böden direkt ins Glas: die ton- und sandhaltigen Böden von Valloni und die stark kalkhaltige Erde mit hohem Eisengehalt von Sottobosco. Und das kann man herrlich schmecken!

Maddalena Fucile ist nach der Übernahme des Weinguts 2015 genau mit diesem Wein gestartet, nachdem die Ernte zuvor im Fass verkauft worden waren. Sie startete mit einer Menge von gerade mal 4.000 Flaschen und auch heute sind die Gesamtmengen sehr überschaubar. Doch die Qualität war von Anfang an begeisternd. Und auch die Entwicklung der Weine über die Jahre ist ebenso spannend.

Der Wein ist frisch und druckvoll, geprägt von einer reichhaltigen Frucht, aus der der Duft von Schattenmorellen hervorsteht. Dazu gesellen sich ausgeprägte würzige und pfeffrige Noten, die dem Chianti eine faszinierende Tiefe verleihen. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, mit einer balancierten Säure und feinkörnigen Tanninen, die in einem anhaltenden, eleganten Abgang münden.

Bereits jetzt in seiner jugendlichen Frische bereitet dieser Chianti ein ungemeines Trinkvergnügen und verspricht in den nächsten Jahren deutlich komplexer und feingliedriger zu werden. Mit einem Lagerpotenzial von 5 bis 8 Jahren ist er ein idealer Begleiter zu traditionellen toskanischen Gerichten wie Pasta mit Fleischsauce, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse. Genau so muss hervorragender Chianti Classico sein!