



## Cigliano di Sopra, Toskana

### GESCHMACK

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

### AROMEN

Rote Kirsche  
Schwarze Kirsche  
Blaue Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Stein

### ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2046  
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!