



## 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

### STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken

### ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2046  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund



### 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!

# FATTORIA CIGLIANO DI SOPRA

Die Fattoria Cigliano di Sopra liegt im Herzen des Chianti Classico, in San Casciano in Val di Pesa, und erstreckt sich über 32 Hektar. Davon sind 8 Hektar mit Weinreben und 17 Hektar mit Olivenbäumen bepflanzt, die restlichen 7 Hektar bestehen aus Parks und Wäldern. Ihre Geschichte reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück, als das Anwesen von einer wohlhabenden Familie errichtet wurde. Heute wird es von Maddalena Fucile und Matteo Vaccari geführt, die das historische Familiengut 2015 nach ihrem Weinbaustudium übernommen haben. Das Herzstück des Anwesens bildet eine historische Villa, umgeben von Bauernhäusern, Ferienunterkünften und einer kleinen Kapelle, in der Maddalena selbst getauft wurde. Drumherum gruppieren sich Olivenhaine, Felder und Weinberge auf unterschiedlichen Böden.

Maddalena bewirtschaftet das Gut komplett biodynamisch, um den Charakter der Böden und der Landschaft optimal herauszuarbeiten. Ihr Fokus liegt auf der Sangiovese-Traube, aus der sie charaktervolle Chianti Classico Weine in kleinen Mengen produziert. 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. Mit einer Jahresproduktion von etwa 10.000 Flaschen sind die Weine rare Schätze für Genießer.

## Warum wir Fattoria Cigliano di Sopra im Programm haben

Wir sind überaus glücklich, auf dieses junge und ambitionierte Weingut gestoßen zu sein und jedes Jahr einige Flaschen der äußerst geringen Ernten zugeteilt zu bekommen. Der Chianti Classico, der Hauptwein von Fattoria Cigliano di Sopra, ist absolut herausragend. Es ist erstaunlich und bemerkenswert, was Maddalena und Matteo bereits in so kurzer Zeit erreicht haben. Die beiden verfügen über ein tolles Gespür für die Weinberge, den Sangiovese und dessen behutsamen Ausbau. Die Weine zeichnen sich durch Eleganz, Frische, Komplexität und bestes Reifepotenzial aus und bieten ein einzigartiges Genusserlebnis. Wir freuen uns, die weitere Entwicklung von Maddalena und Matteo aus der Nähe miterleben zu dürfen.

## Die Weine

Das Sortiment der Fattoria Cigliano di Sopra ist bewusst klein gehalten. Maddalena und Matteo starteten mit einem einzigen Wein, der bis heute das Aushängeschild des Weinguts ist: einem Chianti Classico, der die Typizität der Sangiovese-Traube und des Chianti Classico-Gebiets eindrucksvoll widerspiegelt. Im ersten Jahr gab es davon gerade mal 4.000 Flaschen! Die Menge ist im Laufe der Jahre leicht, die Qualität jedoch überproportional schnell gestiegen und das, obwohl uns bereits der erste Jahrgang sehr begeistert hat!

Das Sortiment umfasst mittlerweile auch einen Sangiovese IGT aus der Einzellage Branca, einen traditionell hergestellten Vin Santo und hochwertiges Olivenöl. Jeder Jahrgang ist ein Zeugnis ihres Engagements für Qualität und Authentizität.

## Weinberg & Keller

Die Weinberge werden nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet, mit größtem Respekt vor der Natur und den historischen Strukturen. Alle Trauben werden handgelesen und die Parzellen einzeln vinifiziert.

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 niedrigste Minimum reduziert.