

# TOSCANA ROSSO CIGLIANELLO 2024

BIO



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  
Rose  
Schwarzer Pfeffer  
Stein

## ANLASS

für jeden Tag  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2039  
14 bis 16°C  
Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Sangiovese  
Canaiolo  
Colorino

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

großes gebrauchtes  
Holzfass

### Lagerung

## BEWERTUNG

einfach genießen 0/

Der Ciglianello 2024 von der Fattoria Cigliano di Sopra ist ein unkomplizierter Genusswein, der mit seiner lebendigen Frucht und seinem Charakter überzeugt – ein idealer Begleiter für den Alltag. Der Name „Ciglianello“ spielt auf den Ursprung des Weins an: Er stammt von jüngeren Reben des Weinguts Cigliano, wobei die Endung „-ello“ im Italienischen eine liebevolle Verkleinerung ausdrückt – also sinngemäß: der „kleine Cigliano“. Die Cuvée besteht aus Sangiovese, ergänzt durch die alte mittelitalienische Rebsorte Canaiolo, die für Weichheit und florale Noten sorgt, sowie die typische Toskanatraube Colorino, die dem Wein Tiefe und Farbe verleiht. Das Lesegut stammt aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen auf etwa 250m Höhe in San Casciano in Val di Pesa.

Nach selektiver Handlese erfolgt die spontane Gärung mit ganzen Beeren in Edelstahl tanks. Anschließend wird der Wein überwiegend in Betontanks gereift, die Sangiovese-Partien lagern jedoch auch in gebrauchtem großen Holz, um zusätzliche Tiefe und Struktur zu entwickeln. In der Farbe leuchtet der Ciglianello 2024 in lebhaftem Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Kirschen, floralen Anklängen und feinen Gewürznoten. Am Gaumen wirkt der Wein saftig, frisch und charmant, mit feinen Tanninen und einer verspielten, roten Frucht, ergänzt durch eine zarte Kakaonote und eine angenehme Würze. Der Abgang ist animierend und sorgt für echten Trinkfluss.

Der Ciglianello 2024 eignet sich wunderbar als unkomplizierter Essensbegleiter – besonders zu Pasta mit Fleischsaucen, gegrilltem Gemüse oder gegrilltem Fleisch.