

TOSCANA ROSSO CIGLIANELLO 2024

BIO



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
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 Ciglianella 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 „Ciglianella“ 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 Ciglianella 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 Ciglianella 2024 eignet sich wunderbar als unkomplizierter Essensbegleiter – besonders zu Pasta mit Fleischsaucen, gegrilltem Gemüse oder gegrilltem Fleisch.

FATTORIA CIGLIANO DI SOPRA

Auf einem Hügel im Norden des Chianti Classico, über einem Bergsporn, an dem zwei Bäche zusammenfließen, errichtete die Florentiner Familie Bardi im 14. Jahrhundert ein befestigtes Landgut. Die **Fattoria Cigliano di Sopra** in San Casciano in Val di Pesa gehört seit den 1930er Jahren der Familie von **Maddalena Fucile**. In der Kapelle des Anwesens wurde sie getauft, in der historischen Villa lebt die Familie bis heute. Gemeinsam mit ihrem Studienfreund **Matteo Vaccari** führt Maddalena das Weingut.

Beide lernten ihr Handwerk in Florenz, arbeiteten bei toskanischen Häusern wie Fontodi und Isole e Olena und gingen anschließend nach Kalifornien zu Rajat Parr und Sashi Moorman. Von den 32 Hektar des Anwesens tragen 8 Hektar Reben und 17 Hektar Oliven, der Rest ist Park und Wald. Die Weinberge teilen sich in viele kleine Parzellen mit unterschiedlichen Böden und Ausrichtungen, die Maddalena und Matteo getrennt lesen und vinifizieren. Im Zentrum steht Sangiovese.

Warum Cigliano di Sopra?

Maddalena und Matteo haben aus einem Weingut, dessen Ernte jahrzehntelang im Fass an umliegende Kellereien ging, in wenigen Jahren eine Adresse gemacht, über die internationale Kritiker schreiben. Aus Kalifornien brachten sie die Überzeugung mit, dass wahre Herkunft Zurückhaltung im Keller verlangt. Ihr Chianti Classico zeigt, wohin das führt. Er ist bereits früh zugänglich und reift dennoch über Jahre. Uns überzeugt, wie genau die beiden ihre Parzellen kennen und wie behutsam sie den Sangiovese ausbauen. Die Mengen bleiben klein, unsere jährliche Zuteilung auch. Jeden neuen Jahrgang erwarten wir mit Spannung!

Die Weine

Den Einstieg macht **Ciglianello**, ein Toscana Rosso, in dem Sangiovese, Canaiolo und Colorino zu etwa gleichen Teilen zusammenkommen. Die Trauben vergären als ganze Beeren, anschließend reift der Wein im Zementtank und kommt saftig und mit weichem Gerbstoff ins Glas. Das Herzstück des Hauses ist der **Chianti Classico** aus den Parzellen Valloni und Sottobosco. Die ältesten Reben stammen aus den frühen 1980er Jahren und wurzeln in zwei sehr verschiedenen Böden. Valloni bringt Sand und Ton mit, Sottobosco kalkreiche Erde mit hohem Eisengehalt. Ein kleiner Teil der Ernte vergärt mit ganzen Trauben. Matteo beschreibt die Idee dahinter so: Der Wein soll nach anderthalb Jahren auf dem Tisch stehen und trotzdem über viele Jahre reifen können.

Chianti Classico Riserva Vigneto Branca stammt aus einer einzigen Parzelle, die 1972 gepflanzt wurde und am wärmsten Ende des Weinguts liegt. Der Boden aus Sand, Ton, Kalk und Kieselsteinen erinnert die beiden an Châteauneuf-du-Pape. Maddalena und Matteo vergären hier mit ganzen Trauben, der Stielanteil gibt dem Sangiovese eine kühle Würze und straffen Halt. Der Ausbau erfolgt in gebrauchtem Holz, abgefüllt wird ohne Filtration. Schon der erste Riserva erschien in winziger Menge und brachte dem Betrieb hohe internationale Bewertungen ein. Gegenüber dem Chianti Classico wirkt er konzentrierter und braucht mehr Luft, trägt aber dieselbe Handschrift mit markanter Säure und feinem Tannin.

Weinberg & Keller

Die Weinberge sind biologisch zertifiziert, außerdem setzen Maddalena und Matteo biodynamische Präparate wie Hornmist und Hornkiesel ein und richten sich bei vielen Arbeiten nach dem Mondkalender. Den Boden bearbeiten sie nur einmal im Jahr nach der Ernte, und auch dann nur in jeder zweiten Rebzeile, um die Struktur zu schonen. Zwischen den Reben blühen eingesäte Wildblumen, am Rand stehen Bienenstöcke. Gelesen wird von Hand in den kühlen Morgenstunden, jede Parzelle einzeln. Nur die besten Partien füllen sie selbst ab, der Rest geht an Kellereien der Umgebung. Im Keller unter den Gemäuern aus dem 14. Jahrhundert vergären die Trauben spontan, als ganze Beeren und teils samt Stielgerüst. Die Maische liegt mehrere Wochen in offenen Behältern auf den Schalen. Anschließend reifen die Weine in gebrauchten Tonneaux und Barriques, Ciglianello reift stattdessen gut ein Jahr im Zementtank. Filtriert wird nicht, Schwefel setzen die beiden sparsam ein.