

# 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  
Schwarzer Pfeffer  
Rose  
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.

# 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.