DIVO

Weinkultur
seit 1936

Chianti Classico DOCG

Vigna Montaperto
Fattoria Carpineta Fontalpino

Region : Toskana, Italien.

Bezeichnung : Chianti Classico DOCG.

Domäne : Fattoria Carpineta Fontalpino.

Rebsorten : 100% Sangiovese

Jahrgang : 2017

Zu probieren bis : 2027

Anblick : dunkles Rubin.

Geruch : ein charaktervolles und zugleich ausnehmend elegantes Bukett, geprägt von schwarzen Kirschen, frischen Zwetschgen, schönen floralen Noten sowie Anklängen von kandierten Orangenschalen, Zedernholz, Tabak und Lakritze.

Geschmack : der Gaumen ist noch sehr jugendlich, die knackige Säure wird sich bestens mit Tomatengerichten verbinden - ausser Sie haben die Geduld, den Wein im Keller reifen zu lassen. Seine pudrigen, dichten Tannine sind von grosser Finesse und tragen die Aromen von schwarzen Kirschen und Gewürzen bis ins lange Finale, wo sich ausserdem Mentholnoten, Lakritze und ein Hauch von frischem Teer dazugesellen.

Schlussbewertung : ein Grand Cru aus dem Chianti, der in diesem ausserordentlichen Jahrgang noch mehr brilliert als sonst!

Servieren : bei 16° C. Lasagne mit Sommergemüse, Rindsbraten mit Tomaten-Confit.

Die Fattoria Carpineta Fontalpino liegt in Montaperti, rund 10 km östlich von Siena. Die Kellerei befindet sich ganz in der Nähe eines berühmten Ortes, nämlich des Platzes, wo vor 800 Jahren die Schlacht von Montaperti stattfand. Diese Schlacht, die einzige, die Siena je gegen Florenz gewinnen konnte, ist noch heute Quell grossen Lokalstolzes und wird sogar in Dante Alighieris ""Divina Commedia"" (Göttliche Komödie) erwähnt.

Das Weingut ist seit den 1960er-Jahren im Besitz der Familie Cresti und wird heute von der renommierten Önologin Gioia Cresti und ihrem Bruder Filippo geleitet; Letzterer ist zuständig für die kommerzielle Entwicklung. Der Betrieb umfasst insgesamt 80 Hektar Land, darunter 28 Hektar Reben, die zertifiziert biologisch kultiviert werden. Die Rebberge sind mehrheitlich mit Sangiovese bestockt.

Alkoholgehalt : 14%

Inhalt : 75 cl, Holzkiste 6x75 cl

Ref. : 90917 75 2017 **Preis für Mitglieder :** 23.75

Katalogpreis : 26.40