Poggio alla Sala

Poggio alla Sala

Italien

Toskana

2022 CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Weingut

Das Vermächtnis früherer Generationen sanft in die Neuzeit zu überführen, kann eine schwere Bürde aber auch eine große Chance sein. Auf Tradition und gewachsenen Strukturen läßt sich aufbauen - und genau das haben sich Luca und Gionata Gattavecchi mit ihrem Weingut Poggio alla Sala vorgenommen. Die beiden Brüder stammen aus einer alten Winzerfamilie, die im Ortskern von Montepulciano seit Jahrhunderten eine angesehene Kellerei betreibt. Als vor einigen Jahren jedoch das vielleicht noch traditionsreichere Poggio alla Sala zum Verkauf stand, griffen die beiden spontan zu. Einen schöneren, geschichtsträchtigeren Ort kann man sich kaum vorstellen. Inmitten bestens gepfl egter Weinberge, die knapp 40 ha umfassen, steht die wunderschön restaurierte Villa aus dem 18. Jahrhundert, welche ein luxuriöses Spa-Resort beherbergt. Im Weingut selbst verzichtet man bewußt auf high tech und versucht die Weine möglichst konservativ und nachhaltig auszubauen. So werden beispielsweise nur wenige Barrique eingesetzt, dafür umso mehr große Holzfässer aus slavonischer Eiche. In den Weinbergen, fast alle mit Blick auf Montepulciano, sucht man vergebens nach modernen Rebsorten - einzig die autochthone Prugnolo gentile (Sangiovese) und Canaiolo werden hier vorbildlich kultiviert. Luca Gattavecchi fi ndet auf Poggio alla Sala wunderschön die richtige Balance und bringt den liebenswert konservativen Charakter des Vino Nobile di Montepulciano perfekt zum Ausdruck.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Chianti Colli Senesi DOCG
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.90 g/l
Säure:	4.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorten:	Sangiovese

Vinifizierung

Die Traubenlese wird nach Säure- und Zuckergehalt der Trauben bestimmt. Nach der 12-tägigen Maischegärung wird der junge Wein in großen Holzfässern aus slavonischer Eiche ausgebaut.

Sensorik

Feinwürziger Duft, durchzogen von Aromen nach roten Früchten, reife Pflaumen, weiches Tannin, herrlich typischer Chianti mit ausgereifter Säure.

Passt gut zu

Pasta und Pizza, Carpaccio

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Ein Prosecco, der sich nicht so nennen darf. Aus der gleichen Rebsorte, aber von Rebstöcken, die nicht inmitten der Kernzone des Prosecco stehen. Gleichwertige aber preisgünstigere Alternative.