

I VERONI



Fattoria I Veroni

Italien

Toscana



2019 QUONA Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.

Weingut

Bis weit zurück in die mittelalterliche Geschichte der Toskana reichen die Wurzeln der pittoresken Fattoria I Veroni. Kultur, Tradition und die tiefe Leidenschaft für eine werterhaltende Landwirtschaft sind hier in vielen kleinen Details spür- und erlebbar. Neben uralten Olivenbäumen spielt natürlich der Wein die Hauptrolle, auch wenn gerade mal 16 Hektar mit Sangiovese, Canaiolo, Malvasia und Merlot bestockt sind. Das Weingut und die Weinberge liegen in Pontassieve, dem Herzen des Rufina-Gebietes und nur knapp 20 km östlich von Florenz. Die qualitative Erfolgsstory dieser klassischen Fattoria beginnt erst 1996, als Lorenzo Mariani in die Besitzerfamilie Malesci eingeheiratet und die Verantwortung für das Weingut übernommen hat. Die Weinberge wurden erneuert und die technischen Einrichtungen auf einen modernen Stand gebracht. Der qualitative Durchbruch an die Spitze in Rufina gelang dann mit dem Önologen Andrea Paoletti, der die Weine von I Veroni in eine neue Dimension hievte und sie zu den meistgetrunkenen Weinen in Florenz machte. Inhaber Lorenzo Mariani ist neugewählter Vorstand des Consorzio Chianti Rufina und damit weltweiter Botschafter dieses Chianti, den nicht wenige Insider für originärer und besser halten als die meisten Classico. Tipp: ein Rosso di Toscana der Sonderklasse und Chianti Rufina vom Allerfeinsten.

Expertise

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	Chianti Rufina DOCG
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	3.30 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese

Vinifizierung

Mehrfache Selektion, Maischegärung offen für 18 Tage, langsamer Ausbau im großen Holzfass

Sensorik

Intensive und tiefe Frucht, Waldbeeren, dichter und komplexer Wein, größtmögliche Typizität, großer Wein

Passt gut zu

Bistecca Fiorentina, Wildschweinrücken

Lagerfähig

12 Jahre

Tipp

Hier ist Sangiovese in Reinkultur - kann man Sangiovese besser machen? Vollreife Trauben, viel Saft, milde und reife Säure, moderates Tannin, samtig ohne zuviel Holz - alles perfekt eingebunden. Einfach große Klasse.