

# I VERONI

Fattoria I Veroni



Italien

Toscana



## 2016 "OCCHIO DI PERNICE" Vin Santo del Chianti Rufina D.O.C.

### 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

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vin Santo DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	120.00 g/l
<b>Säure:</b>	8.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Toscana

### Vinifizierung

Die Trauben werden reif gelesen, dann 4 Monate auf Schilfmatten getrocknet und an Ostern gepresst. Der Ausbau erfolgt in Barrique und gebrauchten Holzfässern.

### Sensorik

Karamel, Mandel und Honig, unglaublich animierend, am Gaumen voll, lang und intensiv, wunderschöner Vin Santo

### Passt gut zu

Dessert, Mandelkuchen, Cantuccini

### Lagerfähig

25 Jahre

### Tipp

Aus angetrockneten Trauben an Ostern vinifiziert, der berühmteste italienische Dessertwein. Mehrfach als einer der besten Vin Santo prämiert.