



2024 POGGIO SPINO
Chianti Superiore D.O.C.G.

Weingut

Zugegeben, Chianti zählt nicht (mehr) zu den trendy-Weinen der Welt, er verfügt nicht über die Fruchtigkeit eines Nero d'Avola und schon gar nicht über die vordergründige Süße eines Primitivo. Hohe Säurewerte, zu trockenes Tannin und eine erdige Strenge lassen die Akzeptanz für Chianti bei Weinliebhabern deutlich sinken - aber muß das sein? Nein, muß es nicht, wie Carlo Gentili nachdrücklich unter Beweis stellt. Nicht, weil er ein Zauberer im Keller wäre, sondern weil er die Vorzüge, die ihm seine extrem südliche Lage bietet, konsequent ausspielt. Das Weingut mit der Top-Lage "La Favorita", einem langgestreckten Hügel im Windschatten des Monte Cetona, liegt am äußerst südlichen Rand der Toscana, schon dicht an der Grenze zu Umbrien und unweit von Orvieto. Gerade die Chianti-Traube Sangiovese reift hier wesentlich besser aus als in der Zentraltoscana bzw. im Classico-Gebiet. Die Tannine sind reif und mürbe, der Wein zeigt höhere Glycerinwerte, weist zwar kaum Restsüße auf, wirkt aber viel weicher und schmelziger als fast alle anderen Chianti. Wenn dann Sangiovese mit vollreifem Merlot vermählt wird, dann entsteht ein unwiderstehlicher Rosso di Toscana wie der MATERO. Als Quintessenz seiner besten Lagen bringt Carlo die Chianti Riserva "Le Cerrine" auf die Flasche, im letzten Jahr von www.wein-plus als bester Chianti ausgezeichnet.

Tipp

Durch die Lage der Weinberge im südlichsten Bereich der Chianti Zone, ist der Poggio Spino deutlich fruchtbetonter und weicher als andere Pendants. Top Empfehlung für Freunde süditalienischer Rotweine!

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 323 kJ / 77 Kcal
Kohlenhydrate: 0,5 g
davon Zucker 0,5 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Chianti D.O.C.G.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.44 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Ausbau:	6 Monate Barrique
Rebsorten:	Sangiovese

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand wird entrappt und sanft gepresst. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks, die malolaktische Gärung z.T. auch in Barrique Fässern.

Sensorik

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase Noten von Waldbeeren, Kirsche und Rose sowie etwas Leder und Kräutern. Am Gaumen ausgewogen und leicht trinkbar. Fruchtiger Abgang mit Mandelnoten.

Passt gut zu

Orechiette mit Cima di Rapa, Tagliatelle mit Pilzen und Salsiccia

Lagerfähig

6 Jahre