



Cantina

Carlo Gentili

TOSCANA

Carlo Gentili



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 Toskana, schon dicht an der Grenze zu Umbrien und unweit von Orvieto. Gerade die Chianti-Traube Sangiovese reift hier wesentlich besser aus als in der Zentraltoskana 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

Auch so kann Sangiovese schmecken! Idealter Terrassen- und Grillwein, leicht gekühlt ein absoluter Sommerhit.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 315 kJ / 75 Kcal

Kohlenhydrate: 2 g

davon Zucker 2 g

Zutaten: Trauben, Antioxidantien (Schwefeldioxid), Stabilisator (Arabischer Gummi / Kaliumpolyaspartat)

Italien

Toscana

2024 CINCO

Sangiovese IGT Toscana

Expertise

Jahrgang: 2024**gesetzl. Herkunft:** Toscana Rosso I.G.T.**Alkoholgehalt:** 13.00 % Vol.**Restzucker:** 1.50 g/l**Säure:** 4.97 g/l**Geschmack:** trocken**Anbaugebiet:** Toscana**Ausbau:** Edelstahltank**Rebsorten:** Sangiovese, , , ,

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben angequetscht und der Most durchläuft eine kurzzeitige Cryo-Mazerationsphase. Danach erfolgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung in Edelstahltanks. Die malolaktische Gärung erfolgt ebenfalls in Edelstahltanks, nach der Klärung reift der Wein noch einige Monate auf der Flasche.

Sensorik

Lebhaftes Rubinrot. Anklänge Erdbeere, Brombeere und Kirsche mit würzigen Röstnoten. Frische Tannine und ein leichter Obst- und Gemüsegeschmack im Abgang.

Passt gut zu

Idealter Bistrowein, leicht gekühlt auch ideal zu Grillfleisch

Lagerfähig

7 Jahre