MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chianti classico DOCG "Castello di Cacchiano"

Name:	Chianti classico DOCG "Castello di Cacchiano"
Artikel Nr.:	1242
Hersteller:	Castello di Cacchiano
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	95% Sangiovese, 5% Canaiolo, Malvasia nera, Colorino
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,50%
Beschreibung:	Vollmundig mit ausgewogener Struktur und präsenter, anregender Säure. Komplexe und finessereiche Struktur mit voller, reifer Frucht.
Herstellung:	Das Terroir ist vorwiegend kalkhaltig und felsdurchsetzt mit hauptsächlich südlicher Ausrichtung. Geerntet wird Ende September, Anfang Oktober. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26-30°C. Der Wein reift in Tonneaux- und Barrique-Fässern aus Allier-Eiche mit anschließendem Ausbau auf Flaschen, die Gesamtreifezeit beträgt 43 Monate.
Hersteller-information:	Das Castello von Cacchiano liegt im Herzen des Chianti und wurde bereits im 10. Jahrhundert von der Familie Ricasoli, einer adeligen Familie mit langobardischem Ursprung, gegründet. Es befindet sich seit über 1000 Jahren im Besitz der Familie. Heute bewirtschaftet Giovanni Ricasoli-Firidolfi in der Produktionszone Monti in Gaiole in der Nähe von Siena rund 31 Hektar auf Höhenlagen von 380-420 Metern ü.d.M. auf vorwiegend kalkhaltigen, mittelschweren und felsdurchsetzten, fruchtbaren Böden mit zumeist südlicher Ausrichtung. Die Pflanzdichte pro ha variiert zwischen 3300 Reben/ha in den alten, vom Beginn der 1970er Jahre stammenden Anlagen und 5000-9000 Reben/ha in den neueren, in den 1990er und 2000er Jahren angelegten Parzellen. Seine Weinbauphiliosphie beschreibt Giovanni Ricasoli-Firidolfi mit Identität, Engagement und Herz für das einzigartige Terroir und Mikroklima, die Reben und nicht zuletzt die Familientradition, die in diesem Gebiet schon so lange verwurzelt ist.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu klassischen Wildgerichten wie Rehrücken oder Ente, feinem Rinderfilet, aber auch Wildschwein, intensiven Pastagerichten und ausdrucksvollen italienischen Käsesorten. Empfohlene Serviertemperatur ca. 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,50% Restzucker: 1,0 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Decanter für Jahrgang 2016. 90 Punkte Robert Parker für Jahrgang 2019.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.