

## Chianti classico Riserva DOCG "Castello di Cacchiano"



Name: Chianti classico Riserva DOCG "Castello di Cacchiano"

Artikel Nr.: 1243

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: 2015
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 15.0%

Beschreibung: Komplexes Bouquet, kräftig und vollmundig. Fruchtige Noten von Pflaumen und dunklen Kirschen.

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 60 Monate.

HerstellerDas Castello von Cacchiano liegt im Herzen des Chianti und wurde bereits im 10. Jahrhundert von der Familie information:
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- Wunderbar zu intensiven Wildgerichten wie Rehrücken oder Ente oder ausdrucksvollem Rinder- und Lammbraten.

empfehlung: Empfohlene Serviertemperatur ca. 16-18°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 15,0%

Restzucker: <1 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 10 Jahre

Auszeichnungen: 95 Punkte Decanter für Jahrgang 2021. 92 Punkte James Suckling für Jahrgang 2020. 91 Punkte für Jahrgang

2019. 91 Punkte Robert Parker für Jahrgang 2018. 95 Punkte Falstaff für Jahrgang 2015.