MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chianti classico "Millennio" Gran Selezione DOCG "Castello di Cacchiano"



Name:	Chianti classico "Millennio" Gran Selezione DOCG "Castello di Cacchiano"
Artikel Nr.:	1244
Hersteller:	Castello di Cacchiano
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	100% Sangiovese
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Intensiv fruchtig mit Noten von Cassis und Wildkirschen. Vollmundig mit fabelhafter Tanninstruktur.
Herstellung:	Das Terroir ist vorwiegend kalkhaltig und felsdurchsetzt mit hauptsächlich südlicher Ausrichtung. Die Trauben wurden Anfang September 2009 geerntet. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 30-31°C. Der Wein reifte in Tonneaux- und Barrique-Fässern aus Allier-Eiche mit anschließendem Ausbau auf Flaschen, die Gesamtreifezeit betrug 42 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 besonderen Wildgerichten wie Rehrücken oder Ente, aber auch Rind, Wildschwein und Lamm. Ideale Serviertemperatur ca. 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre
Auszeichnungen:	92 Punkte Vinous Galloni für Jahrgang 2021. 93 Punkte James Suckling für Jahrgang 2020. 91 Punkte Robert Parker für Jahrgang 2015.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.