



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Vin Santo del Chianti Classico DOC "Castello di Cacchiano"



Name:	Vin Santo del Chianti Classico DOC "Castello di Cacchiano"
Artikel Nr.:	1245
Hersteller:	Castello di Cacchiano
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	85% Malvasia del Chianti bianca, 5% Canaiolo
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.375 Liter
Jahrgang:	2004
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Feine Honignoten mit Anklängen von gerösteten Mandeln, dabei überraschend frisch, einfach wunderbar!
Herstellung:	Das Terroir ist vorwiegend kalkhaltig und felsdurchsetzt mit hauptsächlich südlicher Ausrichtung. Nach der Ernte im Oktober werden die Trauben auf Holzdarren ausgebreitet und an der Luft getrocknet, wodurch sich Aromen- und Zuckergehalt weiter konzentrieren. Im Dezember werden die Trauben gepresst und fermentiert. Im Anschluss lagert der Wein 7 Jahre lang in traditionellen kleinen Eichenfässern, sogenannten Caratelli mit 50-150l Fassungsvermögen.
Herstellerinformation:	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 Weinbauphilosophie 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.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu feinem Blauschimmelkäse wie Gorgonzola oder hochwertigen Desserts. Leicht gekühlt einer der Besten Vin Santos überhaupt.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 189,7 g/l Säuregehalt: 7,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 20 Jahre
Auszeichnungen:	96 Punkte Robert Parker für Jahrgang 2006.