Chianti Classico Riserva DOCG

Jahrgang:	2020
Erzeuger:	Tenuta di Vignole
Art. Nr.:	109.272
Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Ort des Gutes:	Panzano in Chanti



Weingut / Erzeuger

Das idyllische Weingut Tenuta di Vignole liegt im Herzen des Chianti Classico nahe der Gemeinde Panzano. Es grenzt an das Flüsschen Pesa und erstreckt sich über zwei Hanglagen mit insgesamt 14 Hektar Rebfläche. In unmittelbarer Nachbarschaft befinden sich renommierte Weingüter wie Castello di Rampolla, La Massa und Fontodi. Doch dieses Weingut hat seinen ganz eigenen Charme und besticht durch seine hervorragende Qualität. Hier liegt die Conca d'Oro, der "goldene Kessel", eine der besten Lagen des Chianti Classico.

Die Weinberge der Tenuta di Vignole sind mit 5.000 Rebstöcken pro Hektar dicht bepflanzt, was zwar den Ertrag pro Rebstock verringert, aber die Qualität der Weine steigert. Das Hauptgebäude, ein eindrucksvolles Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert, ist von mehreren Gebäuden umgeben, in denen die verschiedenen Phasen der Weinherstellung stattfinden. Der unterirdisch in den Hügel gebaute Weinkeller dient dem Ausbau und der Lagerung der Weine. Hier reifen die Weine in großen Fässern, in Barriques und in der Flasche, bis sie ihre ideale Reife erreicht haben und zum Verkauf freigegeben werden.

Die Fattoria di Vignole, seit 1970 im Besitz der Familie Nistri, betreibt seit 1865 Weinbau. Sie betont die "Natürlichkeit und Nachhaltigkeit" ihres Betriebs und verwendet keine synthetischen Chemikalien, um die Qualität der Umwelt und des Weins zu gewährleisten. In Zusammenarbeit mit der "Stazione Sperimentale per la Vitivinicoltura Sostenibile" bemüht sich das Weingut um nachhaltige Anbaumethoden.

Die gepflanzten Rebsorten werden sorgfältig gepflegt und nach den Traditionen des Chianti Classico und des Territoriums von Panzano geerntet. In den modernen Weinkellern, die zum Teil in das Hauptgebäude integriert sind, befinden sich die Weinkeller und Reifungsräume, die in den Hügel gegraben wurden, um die Temperaturschwankungen im Laufe der Jahreszeiten zu minimieren.

Beschreibung

Farbe:	dunkles Rubinrot
Rebsorte:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Charakteristik:	in der Nase dichte Noten von dunklen Kirschen, getrockneten Waldbeeren und feinen Röstaromen, begleitet von Nuancen von Leder und Tabak, am Gaumen kraftvoll und komplex mit seidigen Tanninen, feiner Würze und großartiger Struktur, klingt lang und elegant aus mit Anklängen von Zartbitterschokolade, balsamischen Noten und mineralischer Tiefe
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkoholgehalt:	15 % vol.
Restzucker:	0,9 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild,

Stand: 11.11.2026 07:15 Uhr