



Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toskana)

Uno Toscana IGT

Jahrgang	2021
Produzent	Tenuta di Carleone
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Mit dem "UNO" wird der Philosophie der Tenuta di Carleone auf perfekte Art und Weise Ausdruck verliehen. Eine handverlesene Auswahl der besten Sangiovese-Trauben aus allen Weinbergen. Nach der traditionellen Maischegärung in Zementtanks erfolgt die Mazeration zwischen 40 und 60 Tagen. Anschliessende Reifung während 18 Monaten in Zement- und Edelstahltanks, 10% davon in neuen Tonneaux-Fässern zu 500 Liter.

Unsere Degustationsnotiz

Leuchtend helle, rubinrote Farbe. Offene Nase nach Himbeeren, Veilchen und leichten Gewürznoten. Am Gaumen perfekte Symbiose zwischen seidigem Tannin und einladender Frucht. Elegant und robust zugleich. Wunderbarer Trinkfluss mit tiefem Abgang. Ein grosser Sangiovese!

Tenuta di Carleone

Das Weingut Tenuta di Carleone wurde 2012 vom österreichischen Unternehmer Karl Egger und seiner Familie gegründet. Das 100 Hektar grosse Anwesen, bestehend aus bewaldeten Hügeln, idyllisch kleinen Flüssen und fruchtbaren Ebenen, ist mit ca. 20 Hektaren Rebland bepflanzt. Als Önologe wurde niemand geringeres als Sean O`Callaghan, langjähriger Weinmacher bei Riecine, herbeigezogen. Il Guercio, Einäugiger Schelm wie Sean von seinen Freunden auch genannt wird, ist ein wahrhaft leidenschaftlicher Qualitätsfanatiker. Er arbeitet ausschliesslich nach organisch, biodynamischen Prinzipien. Reinzuchtheife und Schönungsmittel sind in seinem Keller ein Tabu.



Passend zu

