



Toscana IGT

Gagliole Pecchia 2016

CHF 125.00

-  75cl
-  15.5%
-  Toscana
-  Sangiovese
-  Falstaff: 94
James Suckling: 95
Robert Parker: 96
- AN** 2752716

Degustationsnotiz

Im Bouquet wie am Gaumen findet ein dauerndes Wechselspiel der Aromen statt und die Spannweite reicht von würzigem Tabak über opulente Frucht bis zu samtiger Filigranität.

Herstellung

Die Trauben für den Pecchia wachsen in Panzano in Chianti auf Rebflächen am Hügelkamm auf einer Höhe von 500 Metern über dem Meer im Nordwesten der Conca d'Oro. Der 18 Monate in Barriques ausgebaute und ein Jahr auf der Flasche verfeinerte Pecchia ist ein reinsortiger Sangiovese, der nur in wirklich exzellenten Jahrgängen erzeugt wird.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu

Rotem Fleisch, Wild und reifem Hartkäse.

Produzent

Die einmalig schön gelegene Tenuta Gagliole ist ein echtes Juwel, das die ganze Schönheit der Toskana in sich vereinigt. Erwähnt wurde das Weingut erstmals im Jahre 994 n. Ch. und ist ein seltenes Beispiel des traditionellen Anbaus von Olivenbäumen und Weinstöcken auf antiken Terrassen, die von Trockenmauern gestützt werden. Hier werden erlesene Weine wie der Biancolo, Rubiolo, Balisca, Valletta, Gagliole, Gallule oder Pecchia gekeltert, die zu den allerbesten der Toskana zählen. Dank der italienisch-schweizerischen Präzision in der Pflege der Weinberge und dem Einsatz modernster Technologie im Keller, erreichen die Gagliole-Weine in der internationalen Presse seit Jahren Top-Bewertungen und viel Lob. Das Weingut Tenuta Gagliole wurde 1990 von dem Schweizer Dr. Thomas Bär und seiner Frau Monika gekauft. Es liegt in dem Städtchen Castellina in Chianti, die Weinberge sind südwestlich ausgerichtet, befinden sich ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel und bieten damit ideale Reifebedingungen für die Sangiovese-Trauben. Auch in Panzano hat Gagliole seit 2011 Anbaufläche und teilt sich somit in den zwei Ortschaften auf. Von den 30 Hektar des Gutes sind acht Hektar Weinberge angelegt – und es wird weiter ausgebaut. Giulio Carmassi ist einer der Top-Önologen Italiens. Als Kellermeister und Agronom ist er auf dem Weingut Gagliole mitverantwortlich für die hohe Qualität der Weine.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



Gagliole Pecchia 2016

Subregion

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut. Chianti Classico DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) ist das höchste italienische Qualitätsprädikat.