VON SALIS



IGT Rosato Toscana

Poggio al Sole Primavera Rosato 2025

CHF 15.50

- 75cl
- 13.5%
- Toscana
- Sangiovese
- James Suckling: 91
  Antonio Galloni: 90
  Falstaff: 92
- AN 9229725

Degustationsnotiz
Im Bouquet zarter Himbeerduft und eine Spur Lakritze; am Gaumen frischer Auftakt und schöne Saftigkeit im Körper, Erdbeeren, Mandarinen und etwas Rosenaroma, elegant fliessend und frisch endend.

Herstellung
Handlese anfangs September, sofortiges Abpressen der ganzen Trauben mit Stiel, Gärung bei 16° C, kein biologischer Säureabbau, auf der Hefe bis Mitte Februar, Abfüllung anfangs März

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu
Knuspriges Huhn, Lachs, perfekt zum Apéritif, ganz einfach ein perfekter Sommerwein

VON SALIS



Poggio al Sole Primavera Rosato 2025

Produzent

Johannes Davaz ist in Fläsch aufgewachsen, Kathrin Davaz ist Davoserin. Nach der Winzerlehre hat Johannes in Wädenswil die Fachhochschule abgeschlossen. Es war Ende der 80er-Jahre als in ihm die Idee aufkam, ausserhalb der Heimat Weine zu produzieren. Es musste eine Gegend sein, welche die Rahmenbedingungen besass, qualitativ hochstehende Rotweine zu produzieren. So war es naheliegend, sich zunächst im benachbarten Ausland – sprich in Frankreich oder eben in Italien nach Möglichkeiten umzusehen. Möglicherweise lag es daran, dass sich Bündner sowohl kulturell als auch geografisch Italien etwas näher fühlen, dass zuerst eben da gesucht wurde. Nach verschiedenen Exkursionen ins Piemont, führte eine nächste Reise in die Toskana.
Im Februar 1990 kamen die damals noch nicht einmal 30-jährigen Bündner erstmals auf «Poggio al Sole»: Es war Liebe auf den ersten Blick, als sie das malerische Anwesen sahen. Noch am gleichen Tag wurden die Vorverträge unterzeichnet – ein Vorhaben, dass ausschliesslich jugendlichem Übermut zuzuschreiben war. Nichtsdestotrotz hat sich dieser Schritt als goldrichtig erwiesen.
Es sind die besondere Lage des Gehöfts und der Weinberge, die Böden sowie die Einbettung zwischen schönsten Eichenwäldern, die «Poggio al Sole» zu einem ganz besonderen Juwel machen. So kam es, dass Johannes und Kathrin Davaz im Februar 1991, die Zelte in der Schweiz abbrachen und mit viel Enthusiasmus und Tatendrang in die Toskana zogen. Die Illusion, dass in Italien immer die Sonne scheint und es entsprechend warm ist, wurde den beiden spätestens dann klar, als sie eines schönen Morgens, wenige Tage nach ihrer Ankunft, die schöne Toskana im weissen Winterkleid überraschte. Eisige Temperaturen und kaum Möglichkeiten, das gut ausgestattete Sommerhaus auf Zimmertemperatur zu bringen, vermochte die Begeisterung des jungen Ehepaares über den gewagten Schritt ins Ausland jedoch nicht zu trüben. In den ersten Jahren ging es primär darum, eine funktionierende Infrastruktur aufzubauen, gleichzeitig sollten die ersten Märkte erschlossen werden. Schon bald wurden die Weine von der internationalen Fachjury und der Presse entdeckt und hochbewertet. Dies hatte zur Folge, dass der Verkauf des «Chianti Classico» bestens Fahrt aufnahm und sich in vielen Ländern gut etablieren konnte. In den ersten Jahren ging es primär darum, eine funktionierende Infrastruktur aufzubauen, gleichzeitig sollten die ersten Märkte erschlossen werden. Schon bald wurden die Weine von der internationalen Fachjury und der Presse entdeckt und hochbewertet. Dies hatte zur Folge, dass der Verkauf des «Chianti Classico» bestens Fahrt aufnahm und sich in vielen Ländern gut etablieren konnte. Die Rebfläche von «Poggio al Sole» bestand anfangs aus sieben Hektaren des damals typischen Mischsatzes für «Chianti Classico».

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.

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.