VON SALIS



Colli Toscana Centrale IGT

Fontodi Flaccianello 2022

CHF 105.00

- 75cl
- 15%
- Toscana
- Sangiovese
- Robert Parker: 96
  James Suckling: 97
  Falstaff: 97
  Wine Spectator: 96
- AN 2574722

Degustationsnotiz
Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefen, leuchtenden Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Das facettenreiche Bouquet verströmt betörende Aromen von reifen Schwarzkirschen, dunklen Waldbeeren, Veilchen sowie feinen Noten von edlem Tabak und dezenten Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, mit aussergewöhnlicher Struktur, seidig geschliffenen Tanninen, einer harmonisch integrierten Frische und einem bemerkenswert langen, eleganten Abgang.

Herstellung
Die Trauben stammen aus einer strengen Selektion der besten Lagen des Weinguts mit einer Pflanzdichte von 6'000 Rebstöcken pro Hektar in Guyot-Erziehung. Die spontane Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen und einer Maischestandzeit von mindestens drei Wochen in Edelstahltanks. Anschliessend reift der Wein über einen Zeitraum von 24 Monaten in Barriques und Fässern aus französischer Eiche.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu
Flaccianello harmoniert hervorragend mit geschmortem oder gebratenem dunklem Fleisch wie Bistecca alla Fiorentina, Rindsfilet und Lammkoteletts. Ebenso passt er exzellent zu edlen Wildgerichten, kräftigen Schmorgerichten mit Trüffeln sowie zu gereiftem Hartkäse wie feinstem Parmesan oder Pecorino. Ein Wein für festliche Anlässe, anspruchsvolle Abendessen und unvergessliche Genussmomente unter Kennern.

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.