VON SALIS



Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Gagliole Pecchia 2018

CHF 125.00

75cl
15.5%
Toscana
Sangiovese
Falstaff: 94
James Suckling: 95
Robert Parker: 96
AN 2752718

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.

VON SALIS



Gagliole Pecchia 2018

Produzent
Die idyllisch gelegene Tenuta Gagliole zählt zu den renommiertesten Weingütern des Chianti Classico und vereint die Schönheit der Toskana mit höchster Weinbaukunst. Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Gut im Jahr 994 n. Chr. Es ist bis heute ein seltenes Beispiel für den traditionellen Anbau von Reben und Olivenbäumen auf historischen Terrassen, die von sorgfältig erhaltenen Trockensteinmauern getragen werden.

Seit 1990 befindet sich Gagliole im Besitz der Schweizer Familie Bär. Aus einer gemeinsamen Leidenschaft für die Toskana entwickelte sich eines der angesehensten Weingüter der Region. Heute entstehen hier charakterstarke Weine wie Il Bianco, Rubiolo, Balisca, Valletta, Gagliole, Gallule oder Pecchia, die regelmässig internationale Höchstbewertungen erhalten.

Die Weinberge erstrecken sich heute über 22 Hektaren in den drei Spitzenlagen Castellina in Chianti, der berühmten Conca d'Oro in Panzano in Chianti sowie Badia a Passignano. Die unterschiedlichen Böden, Höhenlagen und Expositionen verleihen jedem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Besonders prägend ist der kalk- und sandsteinhaltige Pietraforte-Untergrund, der den Weinen Struktur, Spannung und Eleganz verleiht.

Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren ein fester Bestandteil der Philosophie von Gagliole. Sowohl die Weinberge als auch der Keller sind biologisch zertifiziert. Mit der Eröffnung der neuen Kellerei in Panzano im Jahr 2019 wurden modernste Kellertechnik und nachhaltige Architektur auf ideale Weise miteinander verbunden.

Verantwortlich für die hohe Qualität der Weine ist Giulio Carmassi, einer der angesehensten Önologen Italiens. Als Agronom und Kellermeister begleitet er gemeinsam mit dem Önologen Paolo Salvi den gesamten Entstehungsprozess der Weine – vom Rebberg bis zur Flasche. Schweizer Präzision, tiefes Verständnis für das Terroir und kompromisslose Qualitätsarbeit machen Gagliole zu einem der führenden Erzeuger des 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.