



CASTELLO DI CACCIANO CHIANTI CLASSICO

Klassifikation: Chianti Classico D.O.C.G.

Jahrgang: 2021

Traubenmischung: 95% Sangiovese, 5% Malvasia Nera e Colorino

KLIMA

Im Gebiet der Gemeinde Gaiole in Chianti kann 2021 als großer Jahrgang betrachtet werden. Die Wintersaison begann mit normalen Temperaturen und mit Regenfällen, die bis zum Monat März anhielten. Der Austrieb im Frühjahr hat relativ früh begonnen, und die günstigen Temperaturen erlaubten den Pflanzen ein durchwegs beschleunigtes Wachstum. Der Monat April war gekennzeichnet durch ein frisches und trockenes Klima, das den vorzeitigen Entwicklungsschub wieder ausgeglichen hat. Die regulären Temperaturen und die ausgewogenen Regenfälle der Mon-

ate Mai und Juni erlaubten eine perfekte Blüte und, in der Folge, eine gute Fruchtbildung. Im Sommer blieb das Wetter weitgehend warm und außergewöhnlich trocken, insbesondere im August. Hilfreiche Regenfälle ab Monatsende ermöglichten den Pflanzen, das Ende der Reifeperiode in besten Konditionen zu erreichen. Die entscheidenden Monate September und Oktober waren aus klimatischer Hinsicht perfekt für eine hervorragende Endreife der Trauben: sonnig, nicht zu heiß, windbewegt und mit besten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.



VERGÄRUNG UND REIFELAGERUNG

Die Sangiovese- und Colorino-Trauben wurden zusammen geerntet und gekeltert, während die Malvasia Nera-Trauben separat gepflückt und vergoren wurden. Die handgeernteten Trauben wurden entrappt, behutsam angepreßt und in Tanks aus rostfreiem Stahl überführt, in denen sich die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C abgespielt hat, was gestattete, die aromatische Ausdrucksstärke zu unterstreichen und die für Sangiovese typischen frischen Noten

von roter Frucht zu erhalten. Die etwa zwei Wochen dauernde Maischephase war gekennzeichnet von Momenten vorsichtiger Délestages und kurzer Überspülungen zum Zweck der besseren Extrahierung von eleganten und süßen Gerbstoffen. Nach Abschluß der malolaktischen Gärung wurde der Wein vereinigt und in große und mittlere Fässer aus slawonischem Eichenholz überführt, dort etwa 12 Monate gehalten und im Juli 2023 dann abgefüllt.

ALKOHOLGEHALT 14% Vol.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Castello di Cacchiano Chianti Classico D.O.C.G. präsentiert sich in brillantem Rubinrot.

An der Nase zeigt er delikate Aromen aus frischen kleinen roten Früchten wie Johannesbeeren und Himbeeren, zusammen mit sanften Eindrücken von Orangenblüten und pikan-

ten Gewürzen. Der Eintritt am Gaumen ist weinig und saftig, begleitet von feinen Tanninen und von einer intensiven aber wohl ausgeglichenen Frische. Der gefällige Nachgeschmack wird von Anklängen an Preßsaft aus roten Orangen charakterisiert.

HISTORISCHES

Castello di Cacchiano, im Besitz von Giovanni Ricasoli-Firidolfi, Abkömmling der Familie welche die lokale und Weinbau-Geschichte geschrieben hat, befindet sich seit einem Jahrtausend am gleichnamigen Ort in der Provinz Siena, im Herzen des Anbaubereiches des Weins Chianti Classico. Das Gut erstreckt sich über 200 Hektar, bestehend aus Feldern, Wäldern, Olivenhainen sowie 36 Hektar Weinbergen, in einer außerordentlichen natürlichen Bio-Vielfalt. Die Weinberge, welche die seinerzeit von Giovanni Ur-Ur-Urgroßvater Bettino Ricasoli empfohlenen Traubensorten Sangiovese, Colorino, Malvasia Nera, Bianca und Canaiolo, daneben auch Merlot, enthalten, befinden sich auf dem Plateau von Monti in Chianti auf einer Höhe von 340-490 Metern über dem Meeresspiegel und mit einer vorrangigen Aus-

richtung gen Süden. Der sandig-lehmige Grund, der sich durch Überreste von Mergelkalk und Kalksandsteinen auszeichnet, schenkt den Weinen Frische, Eleganz, Gerbstoffstruktur und eine außergewöhnliche Komplexität und Langlebigkeit. Castello di Cacchiano befindet sich in der Großlage (U.G.A. = Unità Geografica Aggiuntiva) von Gaiole, einer für die Herstellung von Rotweinen und dem traditionellen Vin Santo besonders geeigneten Zone. Unmittelbar, energisch, charaktervoll – Castello di Cacchiano Chianti Classico DOCG ist ein historischer Wein des Gutes, der aus den Rebsorten Sangiovese, Colorino und Malvasia Nera hergestellt wird und vollständig in der Lage ist, sowohl die Tradition als auch den Gegenwartsbezug des Chianti Classico und der Familie Ricasoli-Firidolfi auszudrücken.

