



Cantina Gentili
TOSCANA
DAL 1963



Cantina Carlo Gentili

Italien

Toscana



Camattole Chardonnay Barrique IGT Toscana 2022 Carlo Gentili

Weingut

Zugegeben, Chianti zählt nicht (mehr) zu den trendy-Weinen der Welt, er verfügt nicht über die Fruchtigkeit eines Nero d'Avola und schon gar nicht über die vordergründige Süße eines Primitivo. Hohe Säurewerte, zu trockenes Tannin und eine erdige Strenge lassen die Akzeptanz für Chianti bei Weinliebhabern deutlich sinken - aber muß das sein? Nein, muß es nicht, wie Carlo Gentili nachdrücklich unter Beweis stellt. Nicht, weil er ein Zauberer im Keller wäre, sondern weil er die Vorzüge, die ihm seine extrem südliche Lage bietet, konsequent ausspielt. Das Weingut mit der Top-Lage "La Favorita", einem langgestreckten Hügel im Windschatten des Monte Cetona, liegt am äußerst südlichen Rand der Toscana, schon dicht an der Grenze zu Umbrien und unweit von Orvieto. Gerade die Chianti-Traube Sangiovese reift hier wesentlich besser aus als in der Zentraltoscana bzw. im Classico-Gebiet. Die Tannine sind reif und mürbe, der Wein zeigt höhere Glycerinwerte, weist zwar kaum Restsüße auf, wirkt aber viel weicher und schmelziger als fast alle anderen Chianti. Wenn dann Sangiovese mit vollreifem Merlot vermählt wird, dann entsteht ein unwiderstehlicher Rosso di Toscana wie der MATERO. Als Quintessenz seiner besten Lagen bringt Carlo die Chianti Riserva "Le Cerrine" auf die Flasche, im letzten Jahr von www.wein-plus als bester Chianti ausgezeichnet.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Toscana I.G.T.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Sensorik

Zart rauchig-holziger, auch nussiger und eine Spur pflanzlicher Duft mit leicht mineralischen Noten. Goldgelb, reife Quitten und Äpfel, Wiesenkräuter, Vanille und frisches Brioche, saftig und dicht

Passt gut zu

Getrüffelte Poularde aus dem Backofen, Fisch in Beurre-Blanc, Pilzgerichte

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Handverlesene Trauben aus der Gegend namens Camattole an den Hängen des Monte Cetona bilden die Grundlage für diesen Spitzen-Chardonnay, der 50% in neue Fässer und zu 50% in Barriques der zweiten Passage reift. Perfekt ausbalanciert, mit deutlichen Anklänge von Wildblumen, Abtbirne, Zeder, Majoran und einem zarten Vanillehauch. Mit einer angemessenen Reifezeit wird dieser Wein sogar noch ausgewogener werden.