Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

571118 2021

2021er Lucarello Chianti Classico Riserva DOCG Toskana

DOCG

Salcetino

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kraftvoll und intensiv mit großer Tiefe.
	Leitaromen	Waldbeeren, Vanille, Lakritze, Röstaromen
	Speise oder Anlassempfehlung	Ragù, Wild, gereifter Pecorino

Farbe	ROT
Alkohol	14 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Chianti Riserva mit Aromen von Beeren, Vanille und Lakritze. Kraftvoll und elegant, mit Struktur, Länge und ausgewogener Tanninreife.

Der Lucarello Chianti Classico Riserva stammt aus der gleichnamigen Einzellage in Radda in Chianti, einem der renommiertesten Anbaugebiete der Region. Die Reben wachsen auf Böden aus Kalk, Lehm und Sand und werden im Spaliererziehungssystem dicht gepflanzt. Nach der sorgfältigen Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Maischegärung über 30–40 Tage. Der Ausbau findet in großen 25-hl-Holzfässern über 30 Monate statt, anschließend reift der Wein für mindestens sechs Monate in der Flasche. Im Glas zeigt sich ein intensives Granatrot. In der Nase entfalten sich Aromen von Lakritze, Waldbeeren und Vanille. Am Gaumen kraftvoll, strukturiert und ausgewogen, mit reifen Tanninen und langem, nach konkret dokumentierten Bewirtschaftungsmaßnahmen Abgang.

Sub-Region

Chianti Classico

Das Anbaugebiet Chianti Classico ist seit Jahrhunderten das traditionelle Herzstück der Chiantiproduktion. Der Stil der Weine orientiert sich vollends an der Tradition des Chianti Classico aus der Anbauzone Gaiole, der Urheimat des Chianti Classico.

Klassifikation

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Erzeuger

Salcetino

Die Azienda Agricola Borgo Salcetino befindet sich im Herzen des Chianti Classico in der Gemeinde von Radda im Chianti-Gebiet. Dort breitet sie sich über 30 Hektar aus, von denen 13 Hektar bereits mit Rebstöcken bepflanzt sind. Die Inhaber Valneo und Tonino Livon modernisieren die Weinberge durch fachgerechte Maßnahmen schrittweise, jedoch vollständig. Die autochthonen Rebstöcke Sangiovese und Canaiolo wurden zudem durch Merlot und Cabernet Sauvignon ergänzt. Und sie setzen neue Impulse! Die beiden Sorten zeugen von der Experimentierfreude der Winzer.

Rebsorten

Sangiovese

Zutaten

Stand 16.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de