



## Chianti Classico DOCG 2015

Verspielte Duftigkeit, würzige Vielfalt,  
feine Tanninstruktur, ein Charmeur  
unter den Classics

**Winzer:** Poggerino

**Region:** Toskana

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Farbe:** rot

**Ausbau:** 12 Monate Barrique

**Alkohol:** 14.5 % vol

**Trinktemperatur:** 16 - 18°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu feinen Pilzgerichten, Roastbeef  
und Rindfleisch-Carpaccio

**0.75 l** – Bestellnummer 10515

---

### Poggerino Toskana

Erst 1980 wurde Poggerino gegründet und wird heute in zweiter Generation geführt. Das pittoreske 43 Hektar-Gut liegt im Herzen des Chianti Classico-Gebiets, in der Nähe des mittelalterlichen Städtchens Radda. Zur Fattoria gehören knapp 11 Hektar Weinberge, Olivenhaine, Wald und eine kleine Kirche aus dem 12. Jahrhundert. Piero Lanza, der sich selbst als "100% wine lover" bezeichnet, kümmert sich um die Weinberge und den Weinkeller. Wahrscheinlich hat er jede der gut 60.000 Flaschen, die

jährlich produziert werden, selber in der Hand gehabt. Seine Schwester Benedetta führt den in den historischen Nebengebäuden liebevoll hergerichteten Agriturismo. Die Weinberge liegen nordöstlich von Radda an den Hängen der Monti del Chianti relativ hoch auf 400-500 m Seehöhe und sind süd-südwestlich ausgerichtet. Die Galestro- und kalkhaltigen Albarese-Böden sind sehr steinig und haben eine gute Drainage optimale Bedingungen für die anspruchsvolle Sangiovese-Traube.