

Vinsanto del Chianti Classico Ceppeto



Vinsanto del Chianti Classico Ceppeto
Vinsanto del Chianti Classico DOC

Art-Nr.: 12536

Jahrgang: 2011

Grösse: 37 cl

Bewertung: 18.5-19/20 BAP

Ausbau: Caratello - Holzfass

Glasempfehlung: Weisswein klein

Serviertvorschlag: Kühl - Dessert, Hartkäse

Traubensorten: Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Appellation: Vinsanto del Chianti Classico DOC

Anbau: Biologisch

42.50 CHF

Roberto Droandi ist engagierter Winzer, innovativ und ein Bio Pionier. Die Weine von Mannucci Droandi sind seit 2000 biologisch zertifiziert.

Mannucci Droandi hat Rebberge bei Arezzo auf 250 Meter über Meer. Da keltert er den ausgezeichneten Chianti Colli Aretini DOCG. In den Rebbergen bei der Kellerei Campolucci baut er auch die uralten autochthonen Rebsorten Barsaglina, Foglia Tonda und Pugnello an. Grossartige Spezialitäten und Weine von grossem Reifepotenzial.

In der Gemeinde Gaiole besitzt Mannucci Droandi den Rebberg Ceppeto in Höhenlage mit südlicher Ausrichtung. Und da entstehen seine Chianti Classico und Vinsanto Ceppeto.

Mannucci Droandi erhält für seine biologischen Weine immer wieder Auszeichnungen und Top Bewertungen von Decanter, Gambero Rosso, Falstaff und Hugh Johnson.

Eine Spezialität aus dem Chianti. Der Vinsanto aus 50% Trebbiano, 30% Malvasia und 20% San Colombano wird aus luftgetrockneten Trauben gepresst. Der Most wird während rund 6 Jahren luftdicht verschlossen im kleinen Holzfass gereift. Goldgelbe Essenz zum Dessert oder Meditieren.

18.5-19/20 BAP - jetzt bis 2030