



## Chianti Classico Riserva Toscana D.O.C.G.

### Weingut

Gelegen im Herzen der Chianti Superiore Region, genau in der Mitte zwischen dem monumentalen Castello di Brolio und Castelnuovo Berardenga, der Edelprovenienz für erstklassigen Chianti classico, ist aus dem altherwürdigen Gemäuern von Villa a Sesta in den letzten Jahren ein spektakuläres Anwesen aus Agriturismo, kleinem Weingut und Poloanlage entstanden. Etwa 45 ha sind mit Sangiovese, Canaiolo und Colorino bepflanzt, abgefüllt wird lediglich die überschaubare Menge von rund 120.000 Flaschen im Jahr. Naturnaher Anbau, Verzicht auf synthetische Dünger und Respekt vor dem uralten Terroir werden hier tagtäglich gelebt und sind in jedem Winkel der pittoresken Gegend spürbar. Wichtigster Wein ist natürlich der Chianti classico, den der verantwortliche Onologe Marco Mazzarrini gekonnt klassisch, jedoch mit sehr individueller Handschrift in großen Holzfässern aus traditionell slowenischer Eiche ausbaut. Eine absolute Steigerung, wie es sonst nur selten der Fall ist, präsentiert Marco mit seiner Riserva - ein phantastischer Chianti classico von subtilem Charakter. Wunderschön fruchtbetont mit klassischer Kirschnote der Ripaltella, ein Chianti Colli Aretini, der viele andere Classico-Weine spielend in die Tasche steckt. Für lediglich 7.000 Flaschen reicht die Produktion des kleinen, überraschend preiswerten Supertuscan VAS, einer Cuveé aus Sangiovese, Merlot und Colorino. Villa a Sesta ist ein idyllisches, pittoreskes Kleinod mit phantastischen Qualitäten, wie man es nur noch im Herzen der Toscana findet.

### Weinberge

Die Unterschiede zwischen Böden, Mikroklima und Wein sind im Chianti Classico Gebiet nicht unerheblich. Die Weinberge von Villa a Sesta liegen in den besten Hügeln bei Castelnuovo Berardenga. Die Böden sind meist kalkreich, steinig und mit mineralreichen Ablagerungen vermischt. Sie erbringen Weine von ungewöhnlicher Statur.

### Hektarerträge

Zugunsten einer Spitzenqualität und durch den naturnahen Anbau sind die Erträge relativ niedrig und liegen im langjährigen Schnitt meist unter 45 hl/ha.

### Pressestimmen

2007er

★★ I Vini di Veronelli

### Expertise

<b>Rebsorten:</b>	100% Sangiovese
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Jahrgang:</b>	2007
<b>Alkohol in % Vol.:</b>	14,50
<b>Restzucker in g/l:</b>	1,53
<b>Gesamtsäure in g/l:</b>	5,50
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken

### Vinifizierung

Die selektive Traubenlese wird nach Säure- und Zuckergehalt der Trauben bestimmt. Nach der 20 tägigen Maischegärung wird der junge Wein in französischen Barriques für 18 Monate ausgebaut. Weitere Reifung in der Flasche für mindestens 9 Monate.

### Charakter

Fast üppige Frucht, tief durchzogen von Wildkräutern, ganz große Eleganz, endet sehr lange, Edel-Chianti.

### Paßt gut zu

Bistecca fiorentina, Lammschulter geschmort

### Lagerfähig bis

10 Jahre

### Kurzbeschreibung / Weinkartentext

*So macht Chianti richtig Spaß. Tief, komplex und anspruchsvoll, mehr Statur als so mancher Brunello. Aus 100% Sangiovese.*

### Weitere Weine von Villa a Sesta

Ripaltella Chianti Colli Aretini / Il Palei Chianti Classico / VAS Villa a Sesta