## «PLI» Chianti Classico Gran Selezione

| | |
|---|---|
| Produzent | Candialle |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana |
| Appellation | Chianti Classico DOCG Gran Selezione |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Sangiovese (100%) |
| Ausbau | 30 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.5% |
| Restzucker | 0.8 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2035 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 1200 Flaschen |
| Preis CHF | 65.00 |

Eine der ganz grossen Rebsorten in der Toskana ist die heimische Sangiovese. Dass sich die Haupttraube des Chianti Classico zu Höhenflügen aufschwingen kann, zeigt die ausdrucksstarke «Gran Selezione» aus dem Hause Candialle. Der elegante Rote offenbart schon fast burgunderhafte Züge. Die reife Frucht (Brombeeren und Pflaumen), gepaart mit Aromen von geröstetem Kaffee und feinsten Tabakblättern, ergibt eine Komplexität, die selten ist. Um dies zu erreichen, wird der «PLI» aus den Trauben der ältesten Reben des Weingutes gekeltert. Diese wurzeln in einer halbrunden Terrassenanlage, die sich in der berühmten, gegen Süden ausgerichteten Lage «Conca d'Oro» unterhalb von Panzano befindet. Da die einzelnen Reihen der Rebstöcke in dieser halbrunden Anordnung naturgemäss in der Mitte zusammenlaufen, bildet sich so eine optische Falte, die man im Italienischen «PLI» nennt. Und zu guter Letzt: Das Weingut wird seit Langem komplett biologisch bewirtschaftet – die Zertifizierung erfolgte aber erst im Jahr 2020.