



2019 Prunaiò Gran Selezione Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Viticcio

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Typ | Rotweine |
| Herkunft | Italien, Toscana |
| Produzent | Viticcio |
| Qualitätsstufe | IGT |
| Ausschanktemperatur | 18-20°C |
| Trinkreife | ca. 15 Jahre |
| Traubensorten | Sangiovese Grosso |
| Grösse | 75 cl |
| Artikelnummer | 35053206 |

Bemerkungen

Mit dem «Prunaiò» hat das Weingut Viticcio bewiesen, dass es möglich ist, in der Toscana Weine herzustellen, die auf internationaler Ebene grosse Anerkennung finden. Der «Prunaiò» wird aus der edlen Traubensorte Sangiovese Grosso gekeltert, die z.B. auch im Brunello ihre Verwendung findet. Der Ausbau erfolgt innerhalb von rund 14 Monaten in französischen Eichenholz- BARRIQUES degustativ, das heisst der Kellermeister überwacht und verkostet den Wein stetig, um ihn im richtigen Moment auf die Flaschen zu ziehen. Mit diesem aufwändigen Verfahren erreicht man, dass der Wein von den Geschmackskomponenten des Holzes unterlegt wird und nicht diese den Wein dominieren. Erst nach weiteren 12 Monaten der Flaschenlagerung in klimatisierten Kellern gelangt der Wein schliesslich in den Handel. Der «Prunaiò» wird nur in besonders guten Jahren hergestellt, wobei die Gesamtproduktion selten 35'000 Flaschen übersteigt. Dieser Topwein ist von einer intensiven, rubinroten Farbe. Sein Bukett erinnert an Weichseln und dunkle, rote Früchte. Der hervorragend strukturierte Geschmack wirkt gerbstoffhaltig, konzentriert und voll. Der «Prunaiò» verfügt über einen Schatz edelster Polyphenole und eine beachtliche Konzen-

tration. Seine Dichte, Finesse und sein sanfter Antrunk begeistern. Am Zungenrund schliesst er letztlich bis zum Furioso gesteigert.

Passt zu

Grillfleisch, Käse, Rotem Fleisch