

2018 Casa di Colombo Chianti Classico DOCG BIO

Tenuta La Novella | Toskana

Casa di Colombo Chianti Classico wird zu 100% aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert und ist, wie alle Weine von Tenuta La Novella, seit dem Jahrgang 2018 biodynamisch zertifiziert. Die Rebstöcke sind mindestens 20 Jahre alt und wachsen ca. 500 m über dem Meeresspiegel auf Sandstein. Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und für 12-14 Monate in großen Holzfässern, Betontanks, Keramikfässern und Stahltanks. Dort reift er für mindestens 6 Monate.

Leuchtend granatrot besitzt er eine delikate Nase nach Leder und Rindenmulch, aber auch rote Beeren und Kirschen. Die Struktur im Mund ist fein mit charmanter Tanninstruktur, Würze, anhaltendem Abgang und guter Frische am Ende. Einen wunderbaren Vergleich von unterschiedlichen Lagen und Ausbau kann mit dem "großen Bruder" Piano del Sarto Chiant i Classico Riserva DOCG gezogen werden.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Leder, mediterrane Macchia
Geschmack	markantes Tannin, mittlere Säure, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass, Betontank
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kurzgebratenes Fleisch, Rosmarinkartoffeln, Kräutermarinade

Produzent

Die Tenuta La Novella baut hervorragende Weißweine im Orange-Style, strukturierte Chianti classico und dichte Syrah aus, die an die Stilistik der nördlichen Rhone erinnern und doch ihren ganz eigenen Charme haben. Die Tenuta La Novella ist ein Weingut mit einer Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Das Weingut hatte bereits mehrere Leben in verschiedenen Epochen. Von einem Wachturm, der die Einfahrt nach Florenz durch das Ema-Tal kontrollierte, über ein Nonnenkloster bis hin zu einem Bauernhof und einem landwirtschaftlichen Betrieb unter Napoleon Bonaparte. Heute werden auf dem Gut hauptsächlich Wein und Olivenöl im biodynamischen Anbau hergestellt. Jede Flasche Wein und jede Flasche Öl, die das Gut verlassen, werden von Anfang bis Ende in La Novella hergestellt. Dank ihrer Leidenschaft für das Weingut hat die Inhaberfamilie seit 25 Jahren eine konstante Entwicklung des Weinguts ermöglicht und setzt mit Simone Zemella, dem technischen Leiter von La Novella, voll auf Qualität und Biodynamie.

Gründungsjahr	1997
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	13 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Moscato, Viognier

Tenuta la Novella Srl Unipersonale | Via Musignana 11 | IT 50022 Greve in Chianti