

## 2018 Piano del Sarti Chianti Classico Riserva DOCG BIO

Tenuta La Novella | Toskana

Piano del Sarti DOCG Chianti Classico Riserva wird zu 100% aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert und ist, wie alle Weine von Tenuta La Novella, seit dem Jahrgang 2018 biodynamisch zertifiziert.

Der Riserva wird 18 Monate in 30 hl Eichenfässern und Keramikfässern ausgebaut. Danach reift er für mindestens 12 Monate auf der Flasche. Ohne Schönung und nur grob filtriert zeigt er delikate Noten von reifen Kirschen, Erdbeerkonfitüre und gerösteten Gewürzen. Die Struktur im Mund ist samtig und weich, von einer schönen Säure unterstützt, die für Länge sorgt. Der Nachgeschmack zeigt Noten von roten Früchten und hinterlässt anhaltende und elegante Gerbstoffe.

Ein Rotwein mit großer Ausgewogenheit und Frische. Ein wunderbarer Vergleich von unterschiedlichen Lagen und Ausbau kann mit dem „kleine Bruder“ Casa di Colombo Chianti Classico DOCG gezogen werden.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rostrot
<b>Duft</b>	rote Kirsche, Unterholz, mediterrane Macchia
<b>Geschmack</b>	gut eingebundene Säure, engmschiges Tannin, strukturiert

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Flaschenreife, großes Holzfass, Betontank
<b>Trinkreife</b>	2024-2035
<b>Trinktemperatur</b>	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 Inhaberkfamilie 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.

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

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