

2020 Gauggiolo Rosso di Montalcino DOC

Castiglion del Bosco | Toskana

Der Rosso Gauggiolo Cru ist die Auslese von Sangiovese-Trauben aus verschiedenen Weinbergspartellen, die sich im nordöstlichen Teil des Anwesens zwischen 250 und 350 m ü.d.M. befinden. Der Name leitet sich von der Lage der Weinberge ab, die historisch nach dem gleichnamigen Gehöft benannt wurden. Die Böden in diesem Gebiet sind frisch und nicht übermäßig lehmhaltig, und die nordöstliche Ausrichtung mildert die Kraft und die Hitze, die typisch für Weinberge sind, die nicht in großer Höhe liegen. Nach der Lese reift der Gauggiolo 6 Monate in Edelstahltanks, 18 Monate in Betontanks und 4 Monate in der Flasche. Der Jahrgang 2020 in Castiglion war geprägt von einem milden Winter, einem warmen Frühling und einem heißen Sommer, gefolgt von kühleren Nächten im Herbst. Diese Bedingungen führten zu einer guten phenolischen Reife der Trauben. Die Weine, insbesondere Sangiovese, zeigen intensive Fruchtaromen, feine Säure und ausgewogene Tannine.



„Der Gauggiolo 2020 hat eine helle und lebendige rote Farbe. In der Nase werden frische rote Beerenfrüchte durch zarte Kräuternoten bereichert. Im Mund ist er gut strukturiert mit Aromen von roten Früchten wie Kirsche, blumigen Nuancen von Veilchen und einigen Pfeffernoten im Abgang. Am Gaumen ist der Wein gut ausbalanciert, mit feinen Tanninen und gutem Alterungspotenzial.“ - Cecilia Leoneschi, Oktober 2022

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Kräuter, rote Kirsche, Leder
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feingliedriges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, Betontank
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Kanninchen aus dem Ofen, Trüffelpasta, salziger Käse

Produzent

Die Geschichte von Castiglion del Bosco beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts, zwischen Angriffen und Territorialstreitigkeiten. Castiglion del Bosco war früher ein großes landwirtschaftliches Gut, ein kultureller Treffpunkt der reichen Familien aus Siena und seit 1967 eines der 25 Gründungsmitglieder des Consorzio del Brunello di Montalcino. Im Jahr 2003 kaufte Massimo Ferragamo das Anwesen und machte Castiglion del Bosco zu einem der renommiertesten Brunello-Produzenten von Montalcino. Auf 72 Hektar Rebfläche wachsen zum größten Teil Sangiovese, aber auch etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der Stil von Castiglion del Bosco ist sehr klar, terroirbetont und klassisch mit gutem Lagerpotential. Neben dem Weingut hat die Familie Ferragamo ein Luxushotel mit Golfplatz aufgebaut.

Gründungsjahr	Anfang 20. Jhd.
Rebfläche	72 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	220 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese (80%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Castiglion del Bosco | Località Castiglion del Bosco | IT 53024 Montalcino