

2023 Vigneto Gauggiolo Rosso di Montalcino DOC

Castiglion del Bosco | Toskana



Der Rosso di Montalcino Vigna Gauggiolo 2023 von Castiglion del Bosco ist ein reinsortiger Sangiovese und der erste als Cru ausgebaute Rosso di Montalcino des Weinguts. Erstmals 2015 erzeugt, trägt er den Namen des historischen Landguts Gauggiolo, das den Weinbergen seinen unverwechselbaren Bezug zur Herkunft gibt. Die Reben wachsen auf rund 300 Metern Höhe auf mittelstrukturierten Böden mit gutem Tonanteil. Diese Bedingungen verleihen dem Sangiovese Frische, Struktur und einen klaren Ausdruck seines toskanischen Ursprungs.

Der Jahrgang 2023 sorgte für häufige Niederschläge im Frühjahr und über weite Phasen des Sommers in Montalcino für herausfordernde Bedingungen im Weinberg. Trotz der anspruchsvollen Witterung entwickelten sich die Reben ausgezeichnet und lieferten gesunde, reife Trauben mit einer hervorragenden Säure und moderatem Alkoholgehalt. Die Lese begann am 5. September, um die Frische und Präzision der Sangiovese Trauben optimal zu bewahren.

Nach der Gärung reift der Gauggiolo sechs Monate in Edelstahltanks, anschließend 18 Monate im Zement und weitere vier Monate auf der Flasche. Der bewusste Verzicht auf Holz stellt die reine Frucht und die elegante Handschrift des Sangiovese in den Vordergrund. In der Nase zeigen sich würzige Noten von Unterholz und feine balsamische Anklänge. Am Gaumen überzeugt der Rosso Gauggiolo 2023 mit harmonischen Tanninen, animierender Frische, schöner Tiefe und einem anhaltenden, klaren Finale.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, Betontank
Trinkreife	2026-2031
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