



## PODERE IL PALAZZINO ARGENINA

### 2020 Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Argenina 2020 ist die Gran Selezione von Podere il Palazzino aus Monti in Chianti im Gebiet von Gaiole. Der Wein wird aus Sangiovese bereitet und zeigt einen warmen, konzentrierten Jahrgang, bleibt dabei aber frisch genug für eine klare und präzise Linie. AUSBAU: Der Wein reift in gebrauchten Barriques und grossen Fässern und wird unfiltriert abgefüllt. Er besitzt 14,5 % Volumen und ist deutlich für den Tisch gebaut, nicht für den einfachen Aperitif. SERVIEREN: Ab 2025 öffnen, mit bestem Fenster von 2027 bis 2035. Bei 17 bis 18 °C nach kurzem Dekantieren zu Bistecca alla Fiorentina, Wildschweinragout, Lammbraten oder gereiftem Pecorino Toscano servieren. Eine Karaffe von 30 Minuten ist in den ersten Jahren sinnvoll.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen.

##### **Aroma**

Schwarzkirsche, Pflaume und getrocknete Feige, dazu Rosenblatt, Minze, weisser Pfeffer und steinige Frische.

##### **Taste**

Breit und vielschichtig, mit samtigen Tanninen, reifer roter Frucht, heller Säure und feiner Würze.

##### **Finish**

Lang und fest, mit dunkler Kirsche, feinem Tannin und klarer mineralischer Linie. PODERE IL PALAZZINO Die Familie Sderci arbeitet in Monti in Chianti, im Gaiole Gebiet des Chianti Classico, wo tuffhaltiger Sandstein dem Gut eine klare Herkunftsprägung gibt. Die Familie bewirtschaftet diese Landschaft seit dem 19. Jahrhundert. Heute ist das Gut biologisch zertifiziert und bewusst handwerklich ausgerichtet: Handlese, spontane Gärung, eigene Hefen und Abfüllungen ohne Schöpfung oder Filtration, wenn der Wein es erlaubt.