



## Panizzi, Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva, DOCG, 2016, Toscana

Italien - Toscana

Jahrgang 2016 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

€ 16,40 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 12,30**

**Artikel:** 2016 Chianti Colli Senesi DOCG Riserva Vertunno Panizzi

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Toscana

**Kategorie:** Rotwein trocken

**Klassifizierung:** DOCG

**Erzeuger:** Panizzi

**Rebsorte:** Sangiovese

**Beschreibung:** Giovanni Panizzi: "Das Bouquet ist reich und vielschichtig, komplex und elegant, was sich in vielfältigen Eindrücken artikuliert: Brombeere, Kirsche, Weichselkirsche, Himbeere, Veilchen, schöne würzige Noten von Vanille und Lakritze. Diese Komplexität bestätigt sich am Gaumen. Der Wein offenbart feine, elegante Tannine, ist körperreich und besitzt eine gute Struktur."

**Alkohol:** 14%

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Ein toller Begleiter für würzige Pastagerichte oder leichte Fleischgerichte wie z.B. Saltimbocca; sowie zu reifen Käsesorten.

Erzeuger: Giovanni Panizzi kaufte 1979 das, in Sichtweite der historischen Mauern und Türme von San Gimignano gelegene, Landgut Santa Margherita. Nach einigen Experimenten, präsentierte er im Jahr 1989 die ersten Flaschen seines Vernaccia di San Gimignano mit dem unverkennbaren, noch heute verwendeten Etikett. Weitere Weinberge wurden gekauft, neue Weinberge gepflanzt und der Weinkeller auf den technisch neuesten Stand gebracht. Aus dem Gut San Margherita wurde die Azienda Agricola Panizzi. Mit seinen Weinen hat Panizzi im In- und Ausland diverse Auszeichnungen eingeheimst und sich einen hervorragenden Namen gemacht. Die wohl wertvollste Anerkennung waren vermutlich die drei Gläser des "Gambero Rosso" für den Vernaccia di San Gimignano Riserva, dem ersten und einzigen Vernaccia, der diese Auszeichnung erhielt. Treffend beschreibt der "Gambero Rosso" Giovanni Panizzi als "unbeugsamen Winzer, der dem Drang zur Vereinheitlichung und Gleichmacherei in der toskanischen Weinwelt Widerstand leistet."

Gebiet: Die toskanische San Gimignano, der Küstenstreifen südlich von Livorno bis an die Grenze zur Region Latium, bietet ein hervorragendes Klima für den Anbau internationaler Rebsorten. Lange Zeit Sumpfgebiet wurde erste seit den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts vermehrt Wein angebaut. Das Besondere an diesem Landstrich sind seine eisenhaltigen, roten Böden Colline Metalieferre, auf denen Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon oder Sangiovese besonders gut gedeihen

Bodenart: tonhaltiger Kalkboden

Rebsorte: Sangiovese ist eine aus Italien stammende Rotweinsorte und gehört zu der häufigsten und wichtigsten Rebsorte Italiens. Sie gedeiht am besten in leichten Böden mit hohem Kalkanteil. Die Erträge sind sehr gut. Die Trauben werden vollreif im Oktober geerntet. Sangiovese-Wein hat eher eine helle rote Farbe und eine ausgeprägte Struktur. Der hohe Säuregehalt und griffiges Tannin ergeben einen lagerfähigen Wein.

# Datenblatt : Panizzi

## **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

## **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Società Agricola Panizzi s.r.l.

**Anschrift:** Località Costarella - 53037 San Gimignano - Siena, Italien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.02.2022