

Castello di Cacchiano



Um das Wesen meiner Weine zu beschreiben, benutze ich drei Worte, sagt **Giovanni Ricasoli Firidolfi**: *Identität, Engagement & Herzen*. "Identität" ist, wenn ein Wein einzigartig, erkennbar, unnachahmbar ist, wie der Boden, das Mikroklima, der Rebstock. Alle Menschen, die hier von Generation zu Generation gearbeitet haben, wie ich es heute tue, und wie vielleicht mein Sohn es in Zukunft tun

wird, tun es mit Entschlossenheit, Hingabe und Treue, das bedeutet "Engagement". Als ich im Jahr 1984 begann meine persönlichen Erfahrungen in der Welt des Weines zu sammeln, wusste ich, dass alles was ich tun würde, immer mit meiner eigenen Geschichte, der meiner Familie, meines Landes und die des Chianti Gebiets zusammenhängen würde. Dies ist, was ich mit "Herz" meine.

Die Weinberge des Castello di Cacchiano liegen in Monti (Gemeinde Gaiole in Chianti) auf einer Höhe von 380 bis 420m, die meisten haben eine Südausrichtung. Die Zusammensetzung des Bodens, der aus kalkhaltigem Ton mit erheblichen Anteil Kalk- und Sandstein besteht, stellt einen ausgezeichneten Nährboden für den Anbau von Reben dar, die Dank dem idealen Mikroklima der Lage, ihr Potenzial optimal entwickeln können. Hier wachsen neben Sangiovese, auch Canaiolo, Colorino, schwarzer Malvasia, toskanische weisse Malvasia und Merlot (für die "Toscana IGT Weine").

Der Betrieb produziert nebst Wein auch **Olivenöl** und liegt in einer der prestigeträchtigsten Gegenden des Chianti-Gebiets. Er erstreckt sich über 200 Hektar, davon sind 32 Hektar Weinberge, der Rest wird von Olivenhainen (etwa 5000 Bäume) belegt. Im Durchschnitt produziert Cacchiano ca. 120.000 Flaschen Wein pro Jahr.

... [mehr lesen](http://www.castellodicacchiano.it) www.castellodicacchiano.it

*Das Motto des Weingutes:
Identität, Engagement, Herz. - Innovative Produktionstechniken mit
Respekt für unsere Tradition.*



Castello di Cacchiano

© by ToscanaSquisita2015

Listino di Vini & Prodotti

Vino Rosso

	Fl.	Karton	Preis
Toscana IGT Rosso 2011 [80% Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Malvasia Bianca]	0.75l	12 Fl.	CHF 181.20
° Chianti Classico DOCG 2008 [95% Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino]	0.75l	1 Fl.	CHF 20.70
	0.75l	6 Fl.	CHF 112.20
	0.375l	12 Fl.	auf Anfrage
Chianti Classico Riserva DOCG 2011 [Sangiovese/Canaiolo]	0.75l	1 Fl.	CHF 31.30
	0.75l	6 Fl.	CHF 175.80
♥ Chianti Classico – Millennio DOCG 2009 [100% Sangiovese]	0.75l	1 Fl.	CHF 39.40
	0.75l	6 Fl.	CHF 224.40
° Magnum auf Anfrage.			

Vino Rosso – Supertuscan

	Fl.	Karton	Preis
Toscana IGT Fonte Merlano Supertuscan 2007 [100% Merlot]	0.75l	6 Fl.	CHF 252.60

Vino Rosato

	Fl.	Karton	Preis
Rosato IGT [100% Sangiovese]	0.75l	12 Fl.	CHF 178.80

Bollicine

	Fl.	Karton	Preis
♥ Vino Spumante Rosé Metodo Classico [100% Sangiovese]	0.75l	6 Fl.	CHF 173.40

Vino Dolce

	Fl.	Karton	Preis
Vin Santo del Chianti Classico DOC 2001/02 [85% Malvasia Bianca, 15% Canaiolo]	0.375l	1 Fl.	CHF 56.20

Olio

	Fl.	Karton	Preis
* Olio extravergine di Oliva Chianti Classico DOP [60% Coreggiolo, 25% Moraiolo 10% Leccino, 5% Pandolino]	500ml	1 Fl.	CHF 26.50
	250ml	1 Fl.	auf Anfrage
	750ml	1 Fl.	auf Anfrage

Ernte 2014 nicht verfügbar bzw. ausverkauft

Alle Flaschen und Kartonpreise inkl. MWST.
Verpackungs- und Kleinmengenzuschlag 1-3 Fl. gem. AGB



Bitte beachten Sie:

* Diverse auserlesene Produkte unserer Produzenten werden nur in beschränkter Menge produziert und sind daher nicht immer verfügbar. Der Bezug von Gran Selezione Weinen ist zudem limitiert.

♥ von ToscanaSquisita empfohlen
\$ kostengünstiges Qualitätsprodukt