



## SAN LEONINO CASTELLINA IN CHIANTI



*„Beste Chianti-Tradition, neu interpretiert in unserem absoluten Glauben an den Sangiovese.“*

### San Leonino

Im Herzen des Chianti in der Gemeinde Castellina liegt das malerische Anwesen San Leonino. Hier stand im Mittelalter eine kleine Kapelle, die Namensgeberin für das heutige Weingut war. Der Besitz erstreckt sich insgesamt über etwa 100 Hektar. Auf 6 Hektar davon gedeihen Olivenbäume, Reben auf 55 Hektar. Die Weinberge schmiegen sich rings um das kleine Landgut auf Höhen zwischen 270 und ca. 400 Metern.

Die Philosophie des Betriebes, nach den Worten von Chef-Önologe Andrea Lonardi, drückt auch das Selbstbewusstsein und die Berufung aus: „Wir sind stolz darauf, einen traditionellen Ausdruck der Weine dieses Gebietes zu extrahieren. So gehört der Chianti Classico zu den typischsten Gewächsen der Region und wird sorgfältig in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Der ausschließlich aus Sangiovese gekelterte Monsenese, eine Chianti Classico Riserva, erreicht die Konzentration und Eleganz der besten Aussageform des Chianti“.

Aber nicht nur ob ihrer Persönlichkeit herausragende Chianti mit dem „gallo nero“, also dem Schwarzen Hahn entstehen auf der Fattoria. Bemerkenswerte und weitsichtige Investitionen wurden im Verlauf der vergangenen Jahre getätigt. Im Zusammenspiel mit einer wohltuenden Konzentration auf das Wesentliche erklärt sich so die hohe qualitative Beständigkeit, die mit jedem Jahrgang neu überzeugt. Und es bleibt Raum für wohl dosierte Innovationen.

Mit dem reinsortigen Sangiovese „Governo all’Uso Toscano“ hat San

**Weingut:**

**Inhaber:**

**Gründungsjahr:**

**Herkunft:**

**Kellermeister/Önologe:**

**Rebfläche in Hektar:**

**Flaschenproduktion jährlich:**

**Zertifizierung:**

**Rebsortenspiegel:**

**Terroir:**

**Besonderheiten:**

**Webseite:**

**Facebook:**

Leonino eine fast schon in Vergessenheit geratene, besondere Tradition der Toskana auf kreative Weise wiederbelebt und damit einen neuen „everybody's darling“ geschaffen. Bei dieser antiken Chianti-Technik, der „Governo Methode“, wird ein Teil der gelesenen Trauben zunächst getrocknet. Danach werden sie gepresst und dem bereits fermentierten Wein zugegeben. Darauf wird die Gärung noch einmal in Gang gesetzt und der Wein bekommt noch eine ganz besondere Abrundung, mit mehr Struktur und Finesse.