

## „Le Caggiole“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO120615

### Wiederauferstehung einer Legende!

Er feierte erstmals 1988 sein Debüt. Der „Le Caggiole“ war der eigentliche Erstwein und die Krönung des Sortiments im Hause Poliziano. Der Einzellagenwein aus kostbarsten Sangiovese-Klonen war ewiger Konkurrent des beliebten Asinone. In der Hochzeit der 90er wich er diesem, entsprach der Asinone mit seinem Merlot-Anteil doch besser dem damaligen (modernem??) Idealbild eines Spitzenweines aus Montepulciano bzw. der Toskana insgesamt. Und so verschwand er Mitte der 90er Jahre. Heute, über 20 Jahre später, feiert Poliziano sein Revival. Und mit dem „Le Caggiole“ krönt nun erstmals wieder ein reinsortiger Sangiovese die Spitze des Sortiments! Monica Larner, Italien-Verkosterin für Parker urteilt nach einer Vertikale der Jahrgänge 1988, 1990, 1991, 1994 und 2015: „Die Lage Caggiole produziert filigranere und feinere Weine im Vergleich zum Asinone (mit Lehmböden), der für Kraft und Struktur bekannt ist.“ Grundlage für diesen neuen Meilenstein Montepulcianos ist die herausragende Güte der Einzellage „Le Caggiole“, die sich auf 400 m Höhe nach Westen bzw. Nordwesten ausdehnt, dadurch weniger der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist, was gemeinsam mit dem Untergrund, der hauptsächlich aus Kalktuff maritimen Ursprungs besteht, die Möglichkeit eröffnet, aus den alten Prugnolo Gentile-Reben (der lokalen Spielart der Sangiovese) Weine mit dieser Eleganz zu vinifizieren. Die sorgsame Handlese erfolgt in kleine Kisten, die am Sortiertisch weiter selektionierten Trauben werden dann mit weingutseigenen Naturhefen in Edelstahl spontanvergoren. Über 18 Tage



erfolgt eine maximal schonende Extraktion mit sanftem Überpumpen der Maische, bevor der Wein für 16 Monate in französische Tonneaux gelegt wird, nur 1/3 Neuholz, der Rest in Zweit- bzw. Drittbelegung. Vor der Freigabe für den Markt folgt dann nochmals eine Flaschenreife von ca. 16 Monaten. Und in der Tat empfinden wir den ‚Caggiolo‘ trotz des sonnenreichen und kraftvollen Jahrgangs als ein Meisterwerk der Finesse. Er duftet nach Schlehe, Sauerkirsche und wirkt fast schon grazil. Am Gaumen ist er fein, spannungsgeladen und doch harmoniesüchtig. Es ist ein wahrer Spitzenwein, der das Terroir würdigt, die Sangiovese- Traube in all ihren Vorzügen lobpreist. Es ist der neue alte Spitzenwein des Hauses, ein Maßstab für den Vino Nobile insgesamt, ein wahrlich großer Wein Italiens! Einziger Wermutstropfen: Es gibt nur eine winzige Produktion von 6.000 Flaschen, die weltweit zugeteilt werden.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	14 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	66 mg/l
Gesamtsäure	5,6 g/l	Analysedatum	02.05.2017

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333