Azienda Agricola Casavecchia Alla Piazza

Rebsorten:
Merlot
Syrah
Sangiovese
Trebbiano
Cabernet Franc
Canaiolo

Gesamtanbaufläche:
13 ha

Böden:
Kalk
Kalkstein
Ton

Qualität:
Bio seit 1989

Anbaugebiet:
Toscana

Im Herzen des Chianti Classico-Gebietes liegt das alte Gut (Casavecchia = altes Haus) des Winzers Gabriele Buondonno, genau zwischen den bekannten Städtchen Greve und Castellina, mit herrlichem Blick auf die typische toskanische Hügellandschaft. Bewirtschaftet werden 13 ha zum Teil steile Lagen mit den Rebsorten Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Zwischen den hausnahen Reben tummeln sich gerne auch ein paar Tiere, wie Hühner, mal ein Schwein oder einige Ziegen.
Seit 1989 bewirtschaftet der sympathische Agrartechniker die Rebflächen nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus. Und das gelingt ihm gut. Schon seit Jahren vertreibt VivoLoVin seine Weine. Jeder Jahrgang war qualitativ über dem Durchschnitt. Gabriele hat sich beste Bedingungen hart erarbeitet. Neben der guten Lage - es handelt sich bei seinen Rebflächen ausschließlich um gen Süden und Südwesten geneigte Hänge - verarbeitet er für seinen Chianti nur die hochwertige Sangiovese Traube. Sein enger, optimal genutzter Keller ist mit modernen Edelstahltanks ausgestattet, worin die jungen Weine vergären, bevor sie in große Eichenfässer und zur Reifung in Barriques eingelagert werden. Die dicken alten Mauern halten die Temperaturen über das ganze Jahr hinweg konstant auf einem für den Wein optimalen Niveau und auch bei der Weinprobe mit Gabriele im Hochsommer kommen wir nicht ins Schwitzen und halten bis zum letzten Fass durch. Und das hat es in sich: Auf Casavecchia gibt es nicht nur beste und extraktreiche Rotweine, sondern in guten Jahren mit gesundem Vegetationsverlauf im Sommer und trockenem Herbst werden erst im November die Trauben für den Vin Santo geerntet und noch für einige Wochen an der Luft getrocknet, um sie noch weiter zu konzentrieren. Dieser köstliche, mandelige Vin Santo steht am Ende unserer Verkostung. Mehrmals werden die Weine von Gabriele Buondonno während der Lagerung in unterschiedliche Fässer gepumpt, um ihnen Luft zuzuführen. Erst nach 18 Monaten werden die Chianti Classico Weine auf Flaschen gezogen.

VIVO LO VIN