



Melini
Casa Fondata nel 1705

MELINI

Melini

Italien · Chianti

GESCHICHTE 1705

Gründung 1705 beschloss die Florentiner Familie Melini, wohlhabende Unternehmer aus dem Val di Sieve, sich dem Weinbau zu widmen und begann erstmals mit der Herstellung des Vermiglio, einem klassischen, roten toskanischen Tafelwein. Mit stetigen Verbesserungen und regem Austausch mit örtlichen Experten, wurde Melini bald zum führenden Weingut in der Gegend. Sie setzten von Anfang an auf Anwendung moderner Technologien; so wurde bereits 1830 der Wein pasteurisiert, indem er auf 50°C erhitzt wurde, damals eine absolute Neuheit. Als 1860 dann Glaskolben, die dem Druck des Korkens standhalten konnten, auf den Markt kamen, zögerte die Familie nicht, der Korbflasche den Rücken zu kehren und auf ebendiese Glasbehälter zu setzen. So ebneten sie den Weg für einen internationalen Vertrieb ihrer Weine.

Inhaber Gruppo Italiano Vini

Winzer Alessandro Zanette

SOCIAL MEDIA

gruppaitalianovini.it

 @gruppaitalianovini








TERROIR 554 ha

Heute besitzt Melini 554 Hektar im Chianti und Chianti Classico Gebiet, von denen etwa 136 Hektar mit Reben bepflanzt sind, unter anderem den hochklassige Weinberg La Selvanella, der in der Gemeinde Radda, der Provinz Siena, liegt und sich auf 400 bis 600 Metern über dem Meeresspiegel erhebt. Bepflanzt ist er mit 50 Hektar reinem Sangiovese. Dank der ausgezeichneten Bodenbeschaffenheit, der Südwest Ausrichtung, des Mikroklimas und dem ungehinderten Lichteinfall, zählt La Selvanella zu einem der besten Crus im gesamten Classico Gebiet. Dieser Weinberg lieferte die Trauben für den Chianti Classico Vigneti La Selvanella Riserva Jahrgang 1969, der einer der ersten als Auslese gekelterten Weine Italiens war, bei dem das Herkunftsgebiet auf dem Etikett angegeben wurde. Die Bedeutung dieser Auszeichnung war erheblich für den internationalen Erfolg der Chianti Classico Weine.

HIGHLIGHTS Technologie

Melini strebt stetig nach dem höchsten Niveau. Ihre Qualitätsphilosophie ist Ausdruck eines reichhaltigen und abwechslungsreichen Weinstils, aber auch Ausdruck ihrer Liebe zum Land und zur Natur. Melini kennt den Wert eines Spitzenweins und investiert deshalb konstant in Weiterentwicklung und neueste Technologien, um einem sich ständig wandelnden Markt voraus zu sein. Gleichzeitig blicken sie auf eine lange, in die Zukunft gerichtete Geschichte zurück, die auf Innovation, Tradition und einem Erbe von Weinbergen, die zu den besten Lagen des Chianti Gebiets gehören, beruht und weiterhin in diese Richtung fortgesetzt wird.

Vigneti La Selvanella Special Edition Chianti Classico Riserva

-  Canaiolo, Sangiovese
-  24 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut, anschliessend für weitere drei Monate auf der Flasche gereift
-  16–18°
-  75 cl
-  14% vol
-  Karton à 6 Flaschen
-  209 0162

Struktur kräftig, ausgewogen

Aromatik fruchtig

Passt zu Braten, Risotto, Wild, Käse