

CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA

Sein eleganter und vollmundiger Geschmack vermittelt intensive, balsamische und würzige Empfindungen. Unser Chianti Rufina DOCG Riserva ist ein ausgewogener Wein von intensiv purpurroter Farbe, der aus 100% handverlesenen Sangiovese-Trauben gewonnen wird.

Von allen Chiantis ist Rufina der, der auf den höchstgelegenen Böden wächst. Genau diese Höhenlage und ihre kühlen Temperaturen machen ihn zu einem edlen, starken und langlebigen Wein. Seine Eleganz bleibt über die Jahre erhalten und bereichert seinen Wert.

Bezeichnung: CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA

Jahrgang: 2017

Produktionsgebiet: Weinberge in den Gemeinden von Pontassieve und Pelago (FI)

Trauben: 100% Sangiovese

Rebfläche: Gesamtfläche 10,4 Ha

Bodentyp: mittleres Gemisch, das zum kalkhaltigen Boden neigt

Höhenlage: zwischen 150 und 250 Meter ü.d.M.

Exposition: Nord-Süd in der Gemeinde Pontassieve, Nordwesten in der Gemeinde Pelago

Alter der Reben: zwischen 15 und 25 Jahren

Erziehungsform: Kordon und Zapfenschnitt

Pflanzdichte: 5.000 Stöcke/Ha

Ertrag in Trauben: 70 Doppelzentner/Ha

Ertrag in Wein: 49 Doppelzentner/Ha

Ernte: von Hand

Erntezeit: Beginn der Ernte im September

Weinbereitung: in Tanks aus Steinzeugbeton

Malolaktische Gärung: spontan

Reifung: mindestens ein Jahr in Eichenfässern

Ausbau: 6 Monate in der Flasche

Flaschenabfüllung: Januar

Reifungspotential: circa 10 Jahre

Anzahl der produzierten Flaschen: circa 4.000 Flaschen

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Gesamtsäure: 5,45 g/l

Restzucker: 0

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen.

Geruch: der Wein ist intensiv mit fruchtigen und blumigen Noten, die anschließend von Tertiäraromen mit würzigen Noten überlagert werden.

Geschmack: im Mund hat er einen kräftigen und aggressiven Einstieg mit gut strukturierten Tanninen, die ihm einen langen und anhaltenden Geschmack verleihen, der für das Gebiet "Rufina" typisch ist.

HERSTELLUNGSPROZESS

Der durch das Abbeeren - Quetschen der Sangiovese-Trauben aus unseren Weinbergen gewonnene Most wird in Tanks aus Steinzeugbeton zu Wein verarbeitet.

Die 10-15 Tage dauernde Mazeration erfolgt bei kontrollierter Temperatur ($T^{\circ} < 30^{\circ}\text{C}$).

Die malolaktische Gärung erfolgt im Tank bei einer Temperatur zwischen 18 und 20°C.

Der Chianti Rufina DOCG Riserva 2017 reift mindestens ein Jahr lang in Eichenfässern.

In Flaschen abgefüllt, verfeinert er mindestens sechs Monate lang in der Flasche, bis er vermarktet wird

SERVIEREIGENSCHAFTEN

Vollmundiger Wein mit großer Eleganz, besonders geeignet für Braten und Wild, rotes und weißes Fleisch, würzige Käsesorten. Serviertemperatur 18-20°C.