CARISMANTE CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE CHIOCCIOLI 75CL.

Chianti classico DOCG Gran Selezione, Chioccioli, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Sein Bouquet ist komplex, reichhaltig, elegant und territorial. Es vereint fruchtige Nuancen von roten Früchten und kleinen Beeren mit würzigen Elementen, begleitet von frischen Noten von Heilkräutern und mediterraner Macchia. Auf dem Gaumen zeigt sich der Wein mit ausgewogenem Tannin, einer weichen, dichten und saftigen Textur. Die Konkretheit und Integration des Geschmacks wird von einer frischen Säure begleitet, die in fruchtigen und würzigen Nuancen verweilt. Das Gesamterlebnis wird durch eine angenehme frische Mineralität abgerundet.
Vinifikation	Die Weinlese erfolgt manuell, wobei die Trauben in kleinen Kisten gesammelt werden. Nach der Ernte werden sie über Nacht gekühlt und anschliessend auf einem doppelten Sortiertisch kontrolliert. Die Gärung setzt spontan mit den natürlichen, heimischen Hefen in kleinen Stahltanks mit Temperaturkontrolle ein. Nach einer schonenden Mazeration auf den Schalen für etwa 30 Tage erfolgt die Umfüllung des Weins in Barriques aus französischer Eiche, wo die malolaktische Gärung stattfindet. In der Ausbauphase verweilt der Wein daraufhin 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ruhephase von 6 Monaten in Tanks. Vor der Freigabe wird er mindestens 3 Monate lang im Glas gereift.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl

Stefano Chioccioli, einer der meist geachteten und ausgezeichneten Winzer der Region, leitet das Familienweingut. Unter seiner Obhut wurde in kürzester Zeit ein echtes Juwel geschaffen. Mit seinen zwei Söhnen Niccolò und Enrico pflegen sie das Weingut in Gaiole Chianti sowie die Reben in den zwei classico Zonen Quercegrossa und eben Gaiole Chianti in feinster Handarbeit. Die Böden sind mitteltonig, reich an Kalkstein und Mergel. Mit 5000 Reben pro Hektar und einem Ertrag von durchschnittlich 30 Hektoliter pro Hektare, ist die Ausbeute eher klein und weit unter den gesetzlichen Vorgaben.

http://www.chiocciolialtadonna.it