



Corte Rinieri 2013

Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

Anbaugebiet

San Casciano Val di Pesa, Florenz

Bodenbeschaffenheit

Die Böden, auf denen sich die Weingüter befinden, sind von facettenreicher morphologischer Beschaffenheit, vorwiegend schiefrig, lehmhaltig und kalkreich, auf einer durchschnittlichen Höhe von über 300 m.ü.M. gelegen.

Rebsorte

Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Wein hergestellt aus von Hand geernteten und in Steigen gesammelten Sangiovese- und Cabernet Sauvignon-Trauben, die im Weinkeller handverlesen werden. Die Mazeration auf der Maische dauert im Schnitt 25 Tage, während derer sich die alkoholische Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C vollzieht. Es erfolgen eine tägliche Remontage sowie auf einen höheren Extraktionsgewinn abzielende Délestage.

Ausbau

Der Wein wird in Fässern aus französischer Eiche (neu, 25 hl Fassungsvermögen, zweite Verwendung) gelagert, wo sich die malolaktische Gärung vollendet und die 14monatige Reifung. Danach folgt die Flaschenabfüllung und eine Veredelung in der Flasche bevor der Wein auf den Markt gelangt.

Beschreibung

Kräftiges Rubinrot, mit zunehmender Reifung ins Granatrot changierend. Sehr duftig und vielschichtig, wobei sich zu der fruchtigen Note von Himbeeren und Brombeeren ein würziger Abgang gesellt. Am Gaumen ist die Tanninnote sehr stark, intensiv und sehr ausgewogen. Die Säure steht im Einklang mit einem komplexen, sehr tiefen und harmonischen Abgang. Trinktemperatur: 18°C.