



TENUTA  
**ORSUMELLA**  
CHIANTI CLASSICO



## ORSUMELLA 2013

Chianti Classico D.O.C.G.

### 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

### Vinifikation

Wein hergestellt aus von Hand geerntet und in Steigen gesammelten Sangiovese-Trauben, die im Weinkeller handverlesen werden.

Die Mazeration auf der Maische dauert im Schnitt 15-20 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 zur malolaktischen Gärung in Edelstahlfässer umgefüllt.

In der Folge wird er in Fässern aus französischem Eichenholz à 25 hl gelagert, wo er 10 Monate lang reift. Danach folgt die Flaschenabfüllung und eine Veredelung in der Flasche bevor der Wein auf den Markt gelangt.

### Beschreibung

Kräftiges Rubinrot. Elegantes, reines Aroma von roten Beeren und eine Note von Brombeeren und Veilchen. Die Veredelung in Eichenholzfässern schenkt Komplexität und einen Hauch von Vanille. Dem Gaumen bietet sich zunächst eine charmante Würze, die die Harmonie der Aromata unterstreicht, im Einklang mit einer ausgewogenen Säure und lang anhaltendem Abgang.  
Trinktemperatur: 18°C.