



TENUTA
ORSUMELLA
CHIANTI CLASSICO



RUBERETO 2013

Toscana I.G.T.

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 geerntet und in Steigen gesammelten Sangiovese- und Cabernet Sauvignon-Trauben, die im Weinkeller handverlesen werden. Die Mazeration auf der Maische dauert im Schnitt 20 Tage, während derer sich die alkoholische Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 57°C vollzieht. Es erfolgen eine tägliche Remontage sowie auf einen höheren Extraktionsgewinn abzielende Délestage.

Ausbau

Der Wein wird in Fässern aus französischer Eiche (neu, 10 hl Fassungsvermögen, zweite Verwendung) gelagert, wo sich die malolaktische Gärung vollendet. Sobald der Blend durchgeführt wurde, wird der Wein in 25hl-Fässer umgefüllt, wo er 18 Monate lang reift. Danach folgt die Flaschenabfüllung und eine Veredelung in der Flasche bevor der Wein auf den Markt gelangt.

Beschreibung

Kräftiges, tiefes Rubinrot.
Dem Geruchssinn bietet sich ein komplexes Aroma aus Konfitüreanklängen und Gewürzdüften, die sich elegant und harmonisch vereinen.
Der Geschmack ist geprägt von einem Hauch roter Früchte und einer lieblichen Holznote.
Er bietet Wärme, Wohlgeruch und zugleich kräftige und zarte Tannine. Balsamisch im Abgang, lang anhaltend.
Trinktemperatur: 18 - 20°C.