



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG RISERVA 2022



Bezeichnung und Name:

Chianti Docg Riserva - Conte di Castignano.

Rebsorten: Sangiovese 95%, Colorino 5%.

Herkunft: Unsere Rebstöcke befinden sich auf den Hügeln von Empoli, Certaldo und Montespertoli, die zwischen 150 und 350 m über dem Meeresspiegel liegen. Die Böden sind lehmig und kalkhaltig, ideal um die Eleganz des Sangiovese bestens zum Ausdruck zu bringen.

Erziehungsform: Teils Kordon-Erziehung und teils Guyot.

Pflanzjahr: junge Weinberge mit einem Alter von 10 bis 15 Jahren.

Stockdichte: 5000 Rebstöcke pro Hektar.

Ertrag: 1,5 / 2 kg Trauben pro Rebstock.

Weinlese: teils mechanisch, teils von Hand.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Kelnern durch sanftes Pressen der Beeren. Anschließend wird der Most für 1 bis 2 Tage in Stahlbehältern auf 8°-10°C abgekühlt, woraufhin die Gärung mit einer maximalen Mazerationszeit von 10 bis 15 Tagen beginnt.

Ausbau: Teils in Edelstahl und teils in großen Fässern (20 hl) für 12 Monate.

Aromen und Geschmacksnoten: Intensive purpurrote Farbe. In der Nase fasziniert dieser Wein mit Noten von dunklen Kirschen und Gewürzen wie Vanille und Zimt; mit zunehmender Reife zeigen sich deutliche balsamische Noten. Am Gaumen ist er kräftig, mit leichter und ausgewogener Tanninstruktur.

Speiseempfehlungen: Passt zu ersten Gängen mit Fleischragout, geschmortem Wild, gegrilltem Fleisch. Ab dem zehnten Jahr wird er zu einem hervorragenden Meditationswein.



Alterungspotenzial:

Über 10 Jahre.



Trinktemperatur:

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



13%