



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG 2022

Bezeichnung und Name:

Chianti DOCG - 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: 5 bis 7 Jahre alte Weinberge.

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 Kelteren durch sanftes Pressen der Beeren. Anschließend wird der Most für 1 bis 2 Tage in Stahltanks auf 8°-10°C abgekühlt, woraufhin die Gärung mit einer maximalen Mazerationszeit von 10 bis 15 Tagen beginnt.

Ausbau: 6 Monate im Edelstahltank.

Aromen und Geschmacksnoten: klare und fesselnde Aromen von kleinen roten Früchten. Blumige Noten mit würzigen Anklängen. Im Mund ist dieser Wein vollmundig mit gut eingebundenen Tjahrenen und einem gut strukturierten, frischen Abgang.

Speiseempfehlungen: passt hervorragend zu Vorspeisen wie toskanischer Salami und toskanischen Crostini mit Leberpastete, ersten Gängen mit Fleischragout und gegrilltem Fleisch.



Alterungspotenzial:

10 Jahre.



Trinktemperatur:

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



13%