



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI CLASSICO DOCG 2023



Bezeichnung und Name:

Chianti Classico DOCG- Conte di Castignano.

Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera.

Herkunft: Unsere Weinberge befinden sich im Herzen der toskanischen Hügel, wenige Kilometer nördlich von Siena und erstrecken sich über ca. 7 Hektar. Die Böden sind überwiegend lehmig mit Kalksteinanteilen.

Erziehungsform: Kordon-Erziehung.

Pflanzjahr: 1995 bis 2005.

Stockdichte: 5000 Rebstöcke pro Hektar.

Ertrag: 1,3 kg Trauben pro Rebstock.

Weinlese: Von Hand mit sorgfältiger Auswahl der Trauben.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Keltern 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 Mazerationzeit von 10 bis 15 Tagen beginnt.

Ausbau: 10 Monate im Edelstahltank. Nach der Abfüllung in Flaschen reift der Wein mindestens 3 Monate lang in der Flasche.

Aromen und Geschmacksnoten: Ein Wein mit authentischem, harmonischem und elegantem Charakter, von leuchtend rubinroter Farbe. In der Nase zeigen sich blumige Düfte mit Noten von Kirsche und süßen Gewürzen. Am Gaumen ist er strukturiert, getragen von lebendigen, aber samtigen Tanninen, mit einem frischen und anhaltenden Abgang.

Speiseempfehlungen: Passt zu Fleischgerichten als erster Gang oder Pilzrisotto, zu gewürzten Rotfleischgerichten, zu Braten und mäßig gereiften Käsesorten.



Alterungspotenzial:

Über 10 Jahre.



Trinktemperatur:

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



13,5%