



CIGLIANO
CHIANTI CLASSICO DOCG
2009

VILLA DEL CIGLIANO
VIA CIGLIANO 17
50026 SAN CASCIANO
VAL DI PESA (FI)

Weinbeschreibung

REBSORTEN: Sangiovese: (90 %), Canaiolo (5%), Colorino (5%).

FARBE: leuchtendes Rubinrot.

NASE: Fruchtaromen von Kirschen und reifen Himbeeren; dezente Holz- und Gewürznoten bestimmen das Geruchsempfinden.

GESCHMACK: Der Wein besitzt einen mittelkräftigen Körper, in dem die Geschmackskomponenten leicht gespannt zusammenspielen, sich gleichwohl zu einem ausgewogenen runden Gesamteindruck verdichten. Das vorhandene Geschmacksfeld wird bestimmt durch säureunterlegte Fruchtaromen von Kirschen, eine leicht pfeffrige Würzigkeit, eine dezent mandlige Bitternis und unaufdringliche Holznoten. – Ein "weiner" Wein, der durch seine Reinheit und ansprechende Ausgewogenheit besticht

ANALYTISCHE WERTE: Alkoholgehalt 13,5 %; Restzucker: 0,3 g/l; Gesamtsäure: 5,58 g/l; PH-Wert: 3,48; Nettoextrakt: 27,8 g/l; SO₂: 97 mg / l

LAGERUNG: 5 Jahre nach der Abfüllung (bei sachgemäßer Lagerung).

Weinbereitung

LAGE: Die Trauben für den Wein stammen aus den Weinbergen des Weingutes, die sich in der Ortschaft Cigliano in unmittelbarer Nähe von San Casciano in Val di Pesa in einer Höhe von 300 m erstrecken. Die Rebflächen sind nach Westen und Südosten hin ausgerichtet. Von den 60 ha Land sind 25 ha Weinberge. Die geologisch-klimatischen Bedingungen sind in der Reifungsperiode (Juni-September) durch hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht (29°C – 15,75°C) gekennzeichnet. Die Hauptniederschlagsmonate sind Oktober bis Dezember, sowie der Monat März. Die Böden besitzen eine mittlere Konsistenz („impasto medio“) und sind von Ton und kalkhaltigem Schiefer durchsetzt.

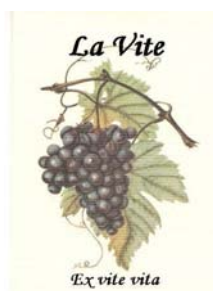
LESE: Die Lese findet mit Sorgfalt per Hand in der 2. Hälfte des Monats September statt.

VINIFIKATION: Nach der Entrappung der Trauben und einer behutsamen Pressung wird der Most für acht Tage einer ersten Fermentation ausgesetzt. Mit Hilfe von ausgewählten und autochthonen Hefen wird der junge Wein Ende Oktober/Anfang November der 2. Fermentation, der sogenannten malolaktischen Gärung unterzogen; und zwar in großen französischen Holzfässern mit einem Volumen von 1.600 bis 4.000 Litern. Die Reifung und Verfeinerung des Weines in Holzfässern dauert ca. 12 Monate. Nach der Abfüllung wird der Wein vier weitere Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er die Marktreife erreicht.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR: 18°C; die Weinflasche sollte 1 Stunde vor dem Genuss geöffnet werden.

EMPFOHLENE GERICHTE: Fleischgerichte (Steaks, Braten), herzhaftes Salami und Schafskäse ergänzen den Weingenuss.



La Vite
Weinimport
Armin Hebel
37085 Göttingen
0551 - 59529

© Gestaltung & Text:
La Vite - Armin Hebel