



FATTORIA LE FONTI

di Vicky Schmitt-Vitali
Loc. Le Fonti
50020 Panzano in Chianti (FI)
Italien

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2007

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Chianti Classico DOCG Riserva

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Fattoria Le Fonti (Panzano)

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Panzano in Chianti

JAHR DER WEINLESE: 2007

LOS-NUMMER: L 08/10

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restsüße: x g/l - Schwefel (gesamt): x mg /l -
Gesamtsäure: 5,69 g/l - PH-Wert: 3,45 - Extrakt: 30,5 g/l

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 90 % Sangiovese, 10 % Merlot.

Farbe: klares leuchtendes Rubinrot

Nase: Dem Wein entströmen feine Fruchtaromen von dunklen Kirschen, angenehm weinige Aromen, verbunden mit dezenten Holznoten.

Geschmack: Ein körperreicher feingliedriger Wein mit einem filigranen Zusammenspiel von fruchtigen Aromen, feinen Bitternis-, frisch wirkenden Säurennoten und unaufdringlichen Tanninen. Leicht pfeffrige Noten. Leichte Adstringens, die das Geschmackserlebnis bereichert.. Ein lang anhaltender Nachhall, der von fruchtigen Aromen und Bitternisnoten bestimmt ist. – Ein gelungener Wein, der Freude macht.

LAGERUNG: 5-7 Jahre (nach Abfüllung 2010) – abgefüllte Flaschen: 9440

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Fattoria Le Fonti, die sich im Herzen des Chianti-Gebiets in der unmittelbaren Nähe des Dörfchens Panzano in einer Höhe von 350-450 m befindet. Verantwortlich für das Weingut und die Weinproduktion sind Vicky Schmitt und Guido Vitali.

LESE: Die sorgsame Arbeit im Weinberg ist durch eine mengenmäßige Beschränkung pro Weinstock und Hektar (5500-6000 Weinstöcke pro ha) gekennzeichnet. Die Weinlese erfolgt per Hand Ende September (Merlot), Anfang Oktober (Sangiovese), indem nur das einwandfreie reife Traubengut der Weingewinnung zugeführt wird.

VINIFIKATION: Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgen unter kontrollierter Temperatur in Inox-Stahltanks. Der Wein reift 18- 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques von 225 Litern und in teils neuen, teils alten Tonneaux von 400 und 500 Litern. Nach der Abfüllung entwickelt sich der Wein weitere 6-9 Monate auf der Flasche.

Auszeichnungen



3 Gläser im
GAMBERO ROSSO 2012

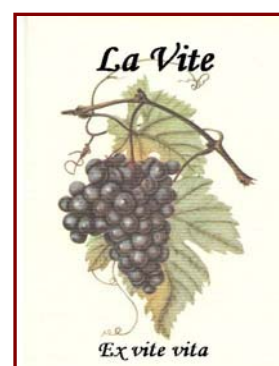
Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

ca. 18⁰ - Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche 1-2 Stunden vor dem Genuss geöffnet und ggf. dekantiert werden.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Bestens geeignet zu herzhafter Salami und Schafskäse (Pecorino), kurzgebratenem Roastbeef oder Rinderfilet. Ein idealer Wein zu kräftigen Pastagerichten und Grillgerichten.



La Vite
Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085
Göttingen
0551-59529

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel

<http://www.lavite-enoteca.de>