

# RIGNANA

## FATTORIA DI RIGNANA

CHIANTI CLASSICO RISERVA  
DOCG 2008

FATTORIA DI RIGNANA  
DI COSIMO GERICKE

VIA DI RIGNANA, 15  
50022 Greve in Chianti (FI)  
Italien

### Wein

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** Chianti Classico Riserva DOCG

**ART DES WEINES:** Rotwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Fattoria di Rignana

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Panzano in Chianti

**JAHR DER WEINLESE:** 2008

**LOS-NUMMER:** L C 11

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 l

**ALKOHOLGEHALT:** 14,5 %

**ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben):** Restsüße: 0,1 g/l - Schwefel (gesamt): 71 mg/l –  
Gesamtsäure: 5,04 g/l – PH Wert: 3,42 – Extrakt: 28,7 g/l

**ALLERGENE:** enthält Sulfid

### Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 85 % Sangiovese, 15 % Merlot.

**FARBE:** dunkles und kräftiges Rubinrot.

**Nase:** Der Wein verströmt dissonante Geruchskomponenten: fruchtige Noten eines vollen würzigen Bouquets; Fruchtaromen von Trockenfrüchten sind neben leichten Holznoten bestimmend.

**Geschmack:** Auf der Geschmacksebene erscheint ein kräftiger und gehaltvoller Wein, in dem Frucht-, Bitternis-, Holz- und Säurenoten in einer kräftigen Aromenstruktur verwoben sind. Auffällig ist eine leichte Adstringens. Der Abgang ist von Wärme und leichten Fruchtnoten bestimmt, die von Säure- und Bitternisnoten unterlegt sind. – Ein Wein, der seine volle Strahlkraft zu einem herzhaften Pecorino oder einem kräftigen Rinderfilet entfaltet.

**LAGERUNG:** 5-7 Jahre (im geeigneten Keller, nach Abfüllung 2011).

### Weinbereitung

**LAGE:** Der Wein stammt aus den Weinbergen der Fattoria di Rignana, die sich in der Nähe von Panzano und Greve in Chianti im Besitz von Cosimo Gericke befinden. Die Weinberge liegen in einer Höhe von 300 m mit einer optimalen Sonneneinstrahlung. Von den 120 ha Land sind 12,8 ha Weinberge, darunter 10 ha bepflanzt mit der Sangiovese-, 0,8 ha mit der Merlot-Traube. Die Böden sind kalk- und tonhaltig und, wie überall im Chianti Classico Gebiet, mager und steinig. Zur Optimierung der Qualität werden die Erträge pro Rebstock stark reduziert.

**LESE:** Die sorgsame Arbeit im Weinberg ist durch eine mengenmäßige Beschränkung pro Weinstock und Hektar gekennzeichnet. Die Weinlese findet per Hand Ende September/Anfang Oktober statt, indem nur das einwandfreie reife Traubengut der Weingewinnung zugeführt wird.

**VINIFIKATION:** Der Gärungsprozess erfolgt unter kontrollierter Temperatur 21 Tage in Inox-Stahltanks. Bevor der Wein abgefüllt wird, reift er für mindestens 24 Monate in gebrauchten und neuen Barriques aus Eichenholz.

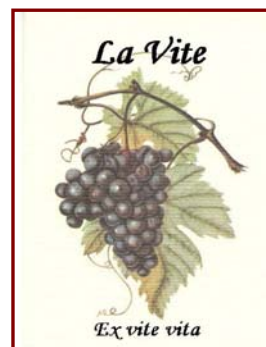
### Empfehlungen

#### SERVIERTEMPERATUR:

ca. 18° C - Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche 1- 2 Stunden vorher geöffnet und ggf. dekantiert werden.

#### EMPFOHLENE GERICHTE:

Bestens geeignet zu herzhafter Salami und Schafskäse (Pecorino), kurzgebratenem Roastbeef oder Rinderfilet.



La Vite - Weinimport

Armin Hebel  
Frieseweg 1  
37085 Göttingen  
☎ 0551- 59529  
[www.lavite-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)

© Gestaltung & Text: La Vite - Armin Hebel