



RIGNANA
FATTORIA DI RIGNANA
CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA 2010

FATTORIA DI RIGNANA
DI COSIMO GERICKE

VIA DI RIGNANA, 15
50022 Panzano 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: 2010

LOS-NUMMER: L B 513

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 15,00 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restsüße: 1,86 g/l - Schwefel (gesamt): 90 mg/l –
Gesamtsäure: 4,59 g/l – pH 3,42 - Extrakt: 26,40 g/l

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 85 % Sangiovese, 15 % Merlot.

FARBE: klares Rubinrot.

Nase: Die Nase stößt auf ein Bouquet von Fruchtaromen roter Beeren und Kirschen, begleitet von leicht vegetalen Geruchsnoten, daneben leichte Anflüge von Holztönen. Insgesamt ein Geruchseindruck von Frische und Reintönigkeit.

Geschmack: Dieser Riserva-Wein besitzt einen vergleichsweise schlanken Körper mit einem Aromenfächer, in dem fruchtige Aromen, Säure- und Bitternisnoten zusammenwirken. Leichte Holztöne sind integriert, eine auftretende leichte Adstringenz ist nicht störend. Den Abgang bestimmt eine von Fruchtnoten unterlegte Herbheit. – Ein überraschender Riserva, der durch seine Feingliedrigkeit und Frische besticht.

LAGERUNG: 5-7 Jahre (im geeigneten Keller, nach Abfüllung 2013).

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.

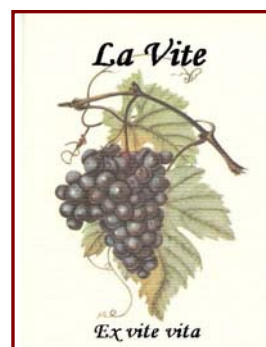
Empfehlungen

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

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