



**RIGNANA**  
**FATTORIA DI RIGNANA**  
**IL RICCIO**  
**IGT 2010**

**FATTORIA DI RIGNANA**  
**DI COSIMO GERICKE**

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

### Wein

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** IGT

**ART DES WEINES:** Rotwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Fattoria di Rignana

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Panzano in Chianti

**JAHR DER WEINLESE:** 2010

**LOS-NUMMER:** L C613

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 l

**ALKOHOLGEHALT:** 14,5 %

**ANALYTISCHE WERTE** (Winzerangaben): Restzucker: x g/l – Gesamtsäure: x g/l – PH Wert: x – Extrakt (netto): g/l – Schwefel (insgesamt) 42 mg/l

**ALLERGENE:** enthält Sulfid

### Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 100 % Merlot.

**FARBE:** dunkles und kräftiges Granatrot.

**NASE:** Dem Geruchssinn öffnet sich eine einladende Vielfalt von vegetalen, florealen und kräftigen fruchtigen Aromen.

**GESCHMACK:** Ein kräftiger und körperreicher Wein, in dessen Geschmacksensemble fruchtige Aromen von dunklen Beeren und Kirschen, leicht pfeffrige Gewürz-, Säure- und mandlige Bitternisnoten spannungsreich, aber zugleich harmonisch zusammenwirken. Leichte Astringenz. Ein langer von Säure- und Bitternisnoten unterlegter fruchtiger Abgang. – Ein exzellenter Wein, dessen Geschmacksfülle zu einem unvergesslichen Genussereignis einlädt.

**LAGERUNG:** 5-7 Jahre (im geeigneten Keller; Abfüllung erfolgte am 03.06.2013).

### Weinbereitung

**LAGER:** 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 280 m und sind mit einer optimalen Sonneneinstrahlung nach Südosten ausgerichtet. 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 Pflanzendichte beträgt 5.000 Rebstöcke pro ha. Die Böden sind kalk- und tonhaltig und, wie überall im Chianti Classico Gebiet, mager und steinig.

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

**VINIFIKATION:** Der Gärungsprozess erfolgt unter kontrollierter Temperatur von maximal 27 °C 21 Tage in Inox-Stahltanks. Bevor der Wein abgefüllt wird, reift er für mindestens 24 Monate in neuwertigen französischen Eichenfässern von 900 Litern, bei denen die Tannin-Übertragung schwächer ausfällt als bei den kleineren Barrique-Fässern (225 L.).

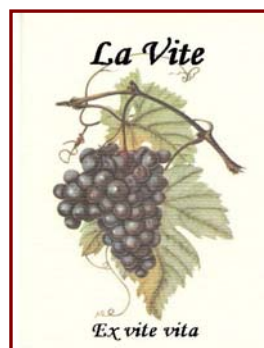
### Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:**

ca. 18° C - Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche 1 Stunde vorher geöffnet, ggfs. auch dekantiert. werden

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Bestens geeignet zu kurzgebratenem Roastbeef oder Rinderfilet. Besonders geeignet zu Pilzgerichten, unübertrefflich zu Steinpilzen.



**La Vite - Weinimport**

**Armin Hebel**

**Frieseweg 1**

**37085 Göttingen**

**☎ 0551- 59529**

**www.lavite-enoteca.de**