



# RIGNANA

## FATTORIA DI RIGNANA

CHIANTI CLASSICO DOCG  
ANNATA 2012

FATTORIA DI RIGNANA  
DI COSIMO GERICKE

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

### Wein

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

**ART DES WEINES:** Rotwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Fattoria di Rignana

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Panzano in Chianti

**JAHR DER WEINLESE:** 2012

**LOS-NUMMER:** L C0614

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 l

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 %

**ANALYTISCHE WERTE** (Winzerangaben): Restsüße: x g/l -, PH-Wert: x -Schwefel (gesamt): 69 mg/l  
Gesamtsäure: 4,94 g/l – Extrakt (netto): 28,41 g/l

**ALLERGENE:** enthält Sulfit

### Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 85 % Sangiovese, 15 % Canaiolo

**FARBE:** kräftiges Rubinrot

**NASE:** Dem Wein entströmen kirschige und floreale Aromen, moderate Alkoholnoten.

**GESCHMACK:** Ein vortrefflicher Wein, der durch ein lebhaftes Zusammenspiel von Frucht-, Gewürz-, Säure- und leichten Tannin-Noten beeindruckt. Eine feine Astringenz ist mit einer leichten Herbheit verbunden. Der Abgang ist durch eine von Säure und Würzigkeit unterlegte Fruchtigkeit bestimmt. Ein frisch wirkender Wein, der angenehm trinkbar ist und zum Genuss einlädt.

**LAGERUNG:** 3-5 Jahre (nach Abfüllung 2014)

### 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 11 ha bepflanzt mit der Sangiovese-, 0,5 ha mit der Canaiolo-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 Weinlese findet per Hand Anfang Oktober statt, indem nur das einwandfreie reife Traubengut der Weingewinnung zugeführt wird.

**VINIFIKATION:** Der Gärungsprozess erfolgt unter kontrollierter Temperatur von 28°C 21 Tage in Inox-Stahltanks. Bevor der Wein abgefüllt wird, reift er für 12 Monate in gebrauchten Barriques aus Eichenholz.

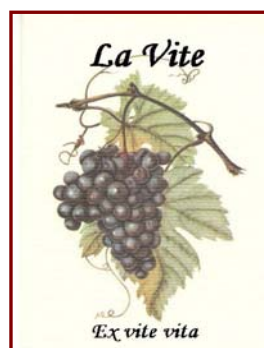
### Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:**

ca. 18° C - Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche 1 Stunde vorher 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  
[www.lavite-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)