FOSSIVENTO CHIANTI CLASSICO DOCG CHIOCCIOLI 75CL

Chianti classico DOCG, Chioccioli, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2021
Notizen	Dieser Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit zarten granatroten Schimmern. Sein Aroma zeichnet sich durch eine starke territoriale Prägung aus, wobei fruchtige Akzente von roten Früchten wie Kirschen und Sauerkirschen dominieren. Diese fruchtigen Noten werden von blumigen Tönen, insbesondere Veilchen, sowie herzhaften und mineralischen Nuancen ergänzt, die harmonisch mit frischen Gewürzen und Kräutern verwoben sind. Am Gaumen überzeugt der Wein mit ausgewogenen und prägnanten Tanninen, einer knackigen Textur und lebendiger Säure, die in einem lang anhaltenden fruchtigen und würzigen Abgang mündet.
Vinifikation	Die Traubenernte erfolgt manuell in kleinen Körben, wonach die Trauben über Nacht gekühlt werden, bevor sie sorgfältig auf zwei Sortiertischen überprüft werden. Die natürliche Gärung mit lokalen Hefen geschieht in Terrakotta-Amphoren wie auch in kleinen Edelstahltanks. Nach der Mazeration, also der Einweichung der Traubenschalen, wird der Wein sowohl in Barriques als auch teilweise in Amphoren umgelagert, um dort die malolaktische Gärung zu durchlaufen. Darauf folgt eine 16-monatige Reifephase in französischen Eichen-Barriques und Terrakotta-Amphoren. Vor seiner Markteinführung erfährt er zudem eine mindestens dreimonatige Reifezeit in der Flasche
Traubensorten	Syrah, Sangiovese
Alkohol	14 %
Format	75 cl
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2015) 94/100 Punkte

CHIOCCIOLI
Stefano Chioccioli, einer der meist geachteten und ausgezeichneten Winzer der Region, leitet das Familienweingut. Unter seiner Obhut wurde in kürzester Zeit ein echtes Juwel geschaffen. Mit seinen zwei Söhnen Niccolò und Enrico pflegen sie das Weingut in Gaiole Chianti sowie die Reben in den zwei classico Zonen Quercegrossa und eben Gaiole Chianti in feinster Handarbeit. Die Böden sind mitteltonig, reich an Kalkstein und Mergel. Mit 5000 Reben pro Hektar und einem Ertrag von durchschnittlich 30 Hektoliter pro Hektare, ist die Ausbeute eher klein und weit unter den gesetzlichen Vorgaben.

http://www.chiocciolialtadonna.it