FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Formati

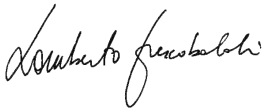
Normalflasche (0,75), Magnum (1,5 l), Doppelagnum (3 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

“Dieser Wein ist ein wahrgewordener Traum, dem wir viele Jahre nachgejagt sind. Auf Gut Perano, für das meine ganze Familie einstand, haben wir den Weinberg Rialzi hierfür auserkoren, der sich von den anderen aufgrund drei natürlicher Stufen abhebt. Ein “Gran Selezione” der mich, wie schon der Name sagt, tagtäglich daran erinnert der Exzellenz entgegen zu streben.”



Klimaverlauf

2015 konnte ein regelmäßiger Klimaverlauf verzeichnet werden. Dem strengen, niederschlagsreichen Winter folgte ein recht milder Frühling. Die ansteigenden Temperaturen erlaubten den Reben vorzeitig auszutreiben und es konnte sich ein sehr dichtes Blätterwerk bilden. Die Blüte fand Anfang Juni bei warmen Temperaturen statt, womit ein guter Fruchtansatz gewährleistet wurde. Die optimalen Klimabedingungen mit heißen Tagen tagsüber und einem milden Wind nachts sorgten dafür, dass der Farbumschlag bereits Anfang August erfolgte, auch hier einige Tage früher als üblich. Dieser außergewöhnliche Jahrgang ist besonders dem heißen Sommer zuzuschreiben. Nur Mitte August fielen vereinzelt Niederschläge. Die Lese des Sangiovese begann um die dritte Septemberwoche. Die Intensität der Aromen und die reichhaltigen Tannine, weich und samtig vom spärlichen Sommerregen, machen diese Lese so einmalig.

Vinifizierung und Ausbau

Die Sangiovese-Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen. Sobald sie in den Weinkeller gelangen werden sie aufmerksam einer letzten Selektion unterzogen. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks mit Mazeration auf den Schalen; diese werden vorsichtig umgewälzt, um die Polyphenole bestmöglich zu extrahieren. Im Anschluss lagert der Wein ca. 24 Monate in neuen französichen Barriques. Erst nach einem finalen Ausbau in der Flasche kommt der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione auf den Markt.

Technische Anmerkungen

Ein charakterstarker Sangiovese, der entschlossen zum Ausdruck bringt, dass er auf gut drainiertem Boden wuchs. Sein kräftiges und zugleich sauberes Rubinrot mit Granatreflexen lässt seinen Körper umgehend erkennen. Sein komplexes Bouquet unterstreicht seine Struktur. In der Nase dominieren Frucht- und Gewürzenoten von Johannisbeere, Heidelbeere und schwarzem Pfeffer. Diese gehen dann über in Terziäraromen wie Röstnoten, Kaffebohnen und Tabak. Am Gaumen offenbart er seine Reichhaltigkeit und Tiefe in perfekter Harmonie mit der typischen Eleganz eines derartigen Sangiovese. Die Tannine sind stark präsent: weich, rund und perfekt integriert. Während des langen und nachhaltigen Abgangs kehren die Tertiäraromen zurück.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 95 Points
Wine Spectator: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Wine Enthusiast: 92 Points
Wine Advocate: 94+ Points
Vinous: 92+ Points