FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016



Formati

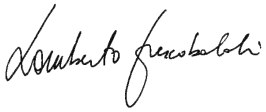
Normalflasche (0,75), Magnum (1,5 l), Doppelagnum (3 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016

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

2016 war der Winter auf Gut Perano streng und gekennzeichnet von reichlichen Niederschlägen bis hin zu Schneefällen. Dem Winter folgte ein milder Frühling. Die angenehmen Temperaturen ließen die Blätter um den 20. April regelmäßig sprießen, zudem begünstigten sie die Ausbildung eines hervorragenden Blattwerks. Bereits in der ersten Juniwoche standen die Rebstöcke in Blüte. Die warmen, sonnigen und windigen Sommertage begünstigten eine hohe Photosynthese. Der Farbumschlag erfolgte auf Gut Perano im August. Einige Regenfälle sorgten zudem für eine perfekte Reifung und Saftigkeit. Die hervorragende Ernte begann Mitte Oktober und lieferte Sangiovese-Trauben von exquisiter Qualität. Der Jahrgang 2016 beschert einen außergewöhnlichen Wein, der reich an Aromen und von edler Struktur ist.

Vinifizierung und Ausbau

Die Sangiovese-Trauben werden nach einer sorgfältigen Arbeit im Weinberg akkurat von Hand gelesen. Sobald diese in den Weinkeller gelangen, werden sie aufmerksam einer letzten Selektion unterzogen. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks auf den Schalen; diese werden vorsichtig umgewälzt, um die Polyphenole bestmöglich zu extrahieren. Im Anschluss lagert der Wein 36 Monate, wobei 24 Barrique-Fässer zum Einsatz kommen. Erst nach einem finalen Ausbau in der Flasche kommt der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione auf den Markt.

Technische Anmerkungen

Rialzi 2016 ist ein Sangiovese in Reinform, mit einer klaren Ausrichtung, äußerst elegant, vibrierend, doch nicht übertrieben. Der Wein strahlt in einem kräftigen Rubinrot. Sein Bouquet ist komplex und harmonisch: Waldfrüchte, Veilchen und Gewürze treten als erste in Erscheinung; es folgen Röstnoten von Kaffee und Tabak, die die Struktur des Sangiovese um so mehr unterstreichen. Am Gaumen offenbart er sich unvergleichlich reichhaltig und tief. Dicht, mit weichen, runden und perfekt eingebundenen Tanninen. Im Abgang nachhaltig und sauber.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 96 Points
Falstaff: 94 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
Wine Advocate: 95 Points
Luca Maroni: 92 Points