FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018



Formati

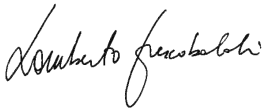
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

„Dieser Wein ist ein seit Jahren gehegter Traum. Auf der Tenuta Perano, einem von der ganzen Familie hochgeschätzten Ort, haben wir den Weinberg Rialzi ausgewählt, der sich durch drei charakteristische natürliche Terrassen von den anderen abhebt. Eine Gran Selezione , die mich, wie ihr Name schon sagt, jeden Tag an das kontinuierliche Engagement für Spitzenleistungen erinnert."



Klimaverlauf

Strenge Wetterbedingungen mit Frost, Schnee und viel Niederschlag prägten den Winter 2018. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ließen die Reben wie üblich regelmäßig austreiben. Milde Temperaturen und etwas Frühlingsregen sorgten dafür, dass sich die Blätterzeile schnell und mit einer schönen großen Oberfläche bildete. Die Reben blühten vom 2. bis 6. Juni, mit sonnigen Tagen und Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. Die Véraison fand dann um den 10. August herum statt, dank optimaler Bedingungen mit hohen Tagestemperaturen, die aber durch eine kühle Nachtbrise ausgeglichen wurden. Auf jeden Fall ist der wunderbare Jahrgang dem heißen Sommer zuzuschreiben, der im Juli und Anfang August durch Regenschauer gekennzeichnet war. Die Weinlese begann am 10. September, mit Trauben von außergewöhnlicher Gesundheit und Qualität. Der Jahrgang 2018 ist wegen der Intensität der Aromen und der Reichhaltigkeit der Tannine, die die beiden Sommerregen und die von der Sonne verwöhnten Monate September und Oktober weich und samtig gemacht haben, als herausragend zu bezeichnen.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Rialzi befindet sich auf einer Höhe von 500 Metern ü. d. M. und mehr, auf drei Terrassen mit Alberese-Böden und Süd-West-Ausrichtung. Die Sangiovese-Trauben wurden nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg mit der Hand geerntet. In der Weinkellerei angekommen, wurden sie einer weiteren sorgfältigen Auswahl unterzogen. Die Gärung erfolgte unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahlbehältern mit Hülsenmaischung und sanftem Umpumpen, um eine optimale Extraktion der Polyphenole zu ermöglichen. Der Wein reifte dann für 36 Monate, davon 24 in Barriques. Erst nach weiterer Verfeinerung in der Flasche war der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione bereit, um auf dem Markt eingeführt zu werden.

Technische Anmerkungen

Der Rialzi 2018 hat eine brillante, tief rubinrote Farbe mit leichten Granatreflexen. Sein Bouquet ist ausladend und zugleich elegant. Noten von Unterholz stehen im Vordergrund, begleitet von fruchtigen Eindrücken von Sauerkirsche. Unter den blumigen Noten überwiegt die Rose, die Würzigkeit erinnert an Wacholder und Zimt. In der Nase am Ende zarte Tertiäraromen, die perfekt in den Körper des Weins integriert sind. Im Mund ausgewogen, warm und trocken. Weiche und seidige Tanninstruktur. Außerordentlich lang anhaltender Abgang.