FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019



Formati

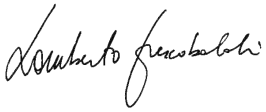
Bordeaux (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019

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

Der Winter 2019 war geprägt von kalter Witterung mit reichlich Niederschlag, einschließlich Schneefall. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ermöglichten es den Reben, in der für das Chianti-Gebiet in diesen Höhenlagen (500–600 Meter über dem Meeresspiegel) typischen Zeit auszutreiben. Die milden Frühjahrstemperaturen führten zu einer guten Entwicklung des Blattapparates mit sehr ausgeprägten und vollständigen Weinbergszeilen. Die Reben blühten vom 7. bis zum 10. Juni, mit Tagen voller Sonne, milden Temperaturen und guter Belüftung, was einen perfekten Fruchtansatz begünstigte. Die ebenfalls reguläre Véraison fand dann Anfang August statt, dank optimaler Bedingungen mit hohen Tagestemperaturen, die aber durch eine kühle Nachtbrise aus den Wäldern, die die Weinberge der Tenuta Perano umgeben, ausgeglichen wurden. Der sehr warme, jedoch nicht übermäßig heiße Sommer wurde Mitte August von Regen begleitet, der einen wichtigen Beitrag dazu leistete, dass der Jahrgang 2019 als ein außergewöhnlich gutes Jahr in Erinnerung bleibt. Der Jahrgang 2019 ist aufgrund der Intensität der Aromen und der Reichhaltigkeit der Tannine, die dank des Sommerregens weich und samtig sind, als außergewöhnlich zu bezeichnen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14,5%
Ausbau: 24 Monate in Barriques

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg von Rialzi liegt in einer Höhe von 500 Metern über dem Meeresspiegel und darüber, verteilt auf drei Terrassen mit Alberese-Böden und einer Südwestausrichtung. Die Sangiovese-Trauben wurden nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg mit der Hand verlesen. Nach ihrer Ankunft auf dem Weingut wurden sie einer weiteren sorgfältigen Auslese unterzogen. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Edelstahltanks mit Traubenmaische und sanftem Umpumpen, um die optimale Extraktion der Polyphenole zu erreichen. Anschließend reifte der Wein für 36 Monate, davon 24 in Barriques.Erst nach weiterer Verfeinerung in der Flasche war der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione bereit für die Vermarktung.

Technische Anmerkungen

DerRialzi 2019 zeigt einen brillanten, rubinrotenund tiefen Farbton mit lebhaften granatroten Reflexen am Glasrand. In der Nase beginnt er mit klaren, intensiven Fruchtnoten von Kirsche und Brombeere. Das blumige Bouquet wird durch Noten von Unterholz, Zedernholz, Zimt und anderen süßen Gewürzen ergänzt. Der Körper ist körperreich, warm und trocken und die tanninhaltige Textur fühlt sich weich und seidig an. Außerordentlich lang anhaltender Abgang.