FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2020



Formati

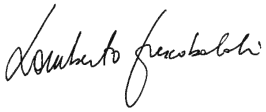
Bordeaux (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2020

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Gaiole

„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

Die ersten Monate des Jahres waren niederschlagsarm und mild. Im März lagen die Niederschläge eher im höheren, die Temperaturen hingegen im normalen Bereich, mit Ausnahme der letzten Tage, in denen die Temperaturen stark abfielen. Der Frühling setzte sich mit sonnigen Tagen und Temperaturen fort, die etwas über dem Durchschnitt lagen. In der zweiten Maihälfte trat die Blüte ein, die sodann einen optimalen Verlauf nahm. Der Juni brachte erneut überdurchschnittliche Niederschläge, die danach einem herrlichen Sommer mit hohen Temperaturen wichen. Das Ausbleiben von Regen während der Erntezeit bedeutete, dass gesunde, perfekt reife Trauben in die Kellerei gebracht werden konnten.

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 von Hand verlesen. Nach ihrer Ankunft in der Kellerei 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

Der Rialzi 2020 besticht durch seine leuchtend rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen im Finale. Das Bouquet ist intensiv und komplex, mit Noten, die an Sauerkirsche, Beeren und zarte blumige Anklänge erinnern. Faszinierend sind auch die tertiären Noten, die von einer wunderbaren Würze begleitet werden, vor allem von süßen Gewürzen. Am Gaumen zeigen sich sein Reichtum und seine Tiefe, die perfekt mit der charakteristischen Eleganz eines Sangiovese aus diesen Höhenlagen harmonieren. Das Tannin ist gut präsent: weich und vollmundig, perfekt integriert. Der Abgang ist lang und anhaltend mit tertiären Noten, die auch im Finale wiederkehren.