FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021



Formati

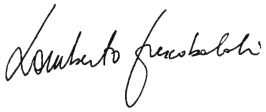
Bordeaux (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021

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 2021 war von einem nicht allzu strengen Klima geprägt, aber mit einigen Frostperioden und Niederschlägen. Das Tauwetter im Frühjahr und der Temperaturanstieg ermöglichten es den Reben, Mitte April mit dem Sangiovese auszutreiben. Dank der milden Temperaturen hat sich die Blattfläche im Frühjahr gut entwickelt und eine sehr ausgedehnte und vollständige Blattwand gebildet. Die Reben blühten Anfang Juni bei sonnigen Tagen und milden Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. In der Folge kam es Anfang August zu einer um einige Tage verfrühten Reifezeit, die durch die optimale Hitze am Tag, aber auch durch die gute nächtliche Brise gemildert wurde. Ein Großteil des Verdienstes für den außergewöhnlichen Jahrgang ist auf jeden Fall dem Sommer zuzuschreiben, der nicht nur besonders heiß war, sondern auch von zwei leichten Regenfällen Ende August geprägt war. Die Mitte September begonnene Weinlese zeichnete sich durch sonnige Tage und normale Temperaturen aus, die den Jahrgang 2021 prägten und ihn außergewöhnlich in Bezug auf die Intensität der Aromen und die Fülle der Tannine machten, deren Weichheit und Samtigkeit der beiden Sommerregenfälle zu verdanken ist.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg 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 Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration des Tresterhuts und schonendem Umpumpen, um die beste Polyphenolextraktion zu erreichen. Anschließend wurde der Wein für 36 Monate ausgebaut, davon 24 Monate in Barriques. Erst nach weiterem Ausbau in der Flasche war der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione bereit für die Vermarktung.

Technische Anmerkungen

Der Rialzi 2021 besticht durch seine leuchtend rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen im Finale. Das Bouquet ist besonders komplex und intensiv. Die fruchtigen Noten erinnern an Noten von in Alkohol eingelegten Sauerkirschen, roten Früchten und wunderschönen blumigen Noten. Die tertiären und würzigen Noten sind perfekt integriert mit einem Hauch von Tabak, Röstaromen, Nelken und Sternanis. Am Gaumen sind die Tannine weich und vollmundig. Ausgewogen, warm und trocken. Sehr lange aromatische Persistenz.