FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022

Formati

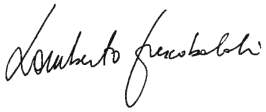
Bordeauxflasche (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022

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 die Lage 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 unser unermüdliches Streben nach Spitzenleistung erinnert."



Klimaverlauf

Der Winter 2022 war geprägt von strengem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelten Morgenfrösten. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ermöglichten einen gleichmäßigen Austrieb der Reben. Der anschließende Frühling sorgte mit milden Temperaturen und perfekt getimten Regenfällen für eine hervorragende Entwicklung der Blattfläche und eine dichte, optimal ausgebildete Laubwand. Die Blütezeit der Reben erfolgte vom 5. bis 7. Juni bei sonnigen Tagen und Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. Der darauf folgende Farbumschlag der Trauben setzte Anfang August ein paar Tage früher ein als üblich. Dies lag an optimalen Bedingungen mit warmen Tagen, die durch eine angenehme nächtliche Brise abgemildert wurden. Der außergewöhnliche Jahrgang ist zu einem großen Teil dem heißen Sommer zu verdanken, der Mitte August von zwei willkommenen Regenfällen profitierte. Die Weinlese, die am 18. September mit dem Sangiovese begann, war bemerkenswert: Sie bestach durch eine intensive Aromatik und reiche Tannine, die durch die beiden Sommerregen wunderbar weich und samtig gerieten.

Vinifizierung und Ausbau

Die Lage 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 gelesen. Nach der Ankunft im Keller wurden sie einer weiteren, strengen Selektion unterzogen. Die Gärung fand temperaturgesteuert in Edelstahltanks statt, mit einer angemessenen Kaltmaischezeit und schonendem Umpumpen, um eine optimale Extraktion der Polyphenole zu gewährleisten. Anschließend reifte der Wein 36 Monate lang, davon 24 Monate in Barriques. Erst nach weiterer Verfeinerung in der Flasche war der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione bereit für die Vermarktung.

Technische Anmerkungen

Der Rialzi 2022 präsentiert sich in einem intensiven, leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet ist ungemein vielschichtig und zugleich elegant. Es öffnet sich mit herrlichen Fruchtnoten, die an Weichselkirsche und Brombeere erinnern. Wunderschön zeigt sich die blumige Komponente, die an Hagebuttenblüten erinnert. Großartige Tertiäraromen verleihen der Nase zusätzliche Komplexität, mit feinen Anklängen von gerösteten Kaffeebohnen und Tabak. Der Körper ist dicht, warm und straff, während sich die Tanninstruktur am Gaumen weich und seidig anfühlt. Das Finale ist außerordentlich lang und anhaltend.