

COLLEDILÀ 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1997	Pflanzedichte: 6600 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 7,62 ha	Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer
Höhe: 380 m.ü.d.M.	Klone: Sangiovese VCR23, VCR5, Klon Brolio
Ausrichtung: Süd - Ost	Unterlagsrebe: 110R

BODEN

Dieser Cru wächst auf kalkhaltigem Tonboden, einer der repräsentativsten Bodentypen des Chianti Classico: Sehr felsig, reich an Kalziumkarbonat und Ton, wenig organische Substanz.

WEINJAHR

Die Wetterverhältnisse für den Jahrgang 2021 waren eher ungewöhnlich. Trotz des Frostes im April, der Dürre in den Sommermonaten und der Frühreife der Trauben ist die Qualität der gelesenen Trauben hervorragend.

WEINLESE

Handlese mit direkter Selektion der besten Trauben des Weinbergs Colledilà am 29. September 2021.

VINIFIKATION

Die entrappten Trauben gelangten per Schwerkraft in konische 100 hl-Edelstahlbehälter. Nach der Zugabe von Reinzuchthefen begann die Gärung bei Temperaturen von 24° bis 27°C mit täglicher Umwälzung und einer Mazeration auf den Schalen von 14 bis 16 Tagen.

AUSBAU

22 Monate in Tonneaux mit 500 l Fassungsvermögen, davon 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

ABFÜLLUNG

14. Februar 2024

ANALYSEDATEN

Alkohol: 14,5% vol.	Gesamtsäure: 6,28 g/l
pH: 3,09	Netto-Trockenextrakt: 28,53 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 2194 mg/l	

WEINBESCHREIBUNG

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase Anklänge an reife rote Früchte und Iris sowie balsamische Noten. Am Gaumen ist der erste Eindruck entschlossen, mit schöner Säure und Saftigkeit. Langes und anhaltendes Finale. Ein voluminöser und gut strukturierter Wein.

AUSZEICHNUNGEN

97/100, Wine Spectator 2024 | 97/100, WinesCritic 2024
96+/100, Robert Parker_The Wine Advocate 2024
95/100, James Suckling 2024
94/100, Decanter 2024 | 94/100, Vinous 2024
CORONA, Guida Vini Buoni d'Italia 2025

