

CENIPRIMO 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole

100% Sangiovese

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1998	Pflanzedichte : 6.600 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 6,35 ha	Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer
Höhe: 300 M.ü.d.M.	Klone: Sangiovese VCR23, VCR5
Ausrichtung: Süd – West	Unterlagsrebe: 420A

BODEN

Diese Lage liegt im großen Flusstal des Arbia, im südlichsten Teil des Anwesens. Ein ehemaliges Flussbett mit Ursprung im Pliozän-Pleistozän bildet die Unterlage des sehr speziellen und komplexen Bodens. Es handelt sich um Schlickablagerungen mit geringem Skelettanteil, schwachen Einschlüssen von Ton, mit niedrigem Kalkgehalt und arm an organischen Substanzen.

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

Die Trauben des Weinbergs CeniPrimo wurden am 4. Oktober 2021 von Hand geerntet mit direkter Selektion des besten Traubenguts.

VINIFIKATION

Die entrappten Trauben gelangten per Schwerkraft in konische 100 hl-Edelstahlbehälter. Die 14 bis 16 Tage dauernde Gärung mit Reinzuchthefen und Mazeration erfolgte bei Temperaturen von 24° bis 27°C mit täglicher Umwälzung des Tresterhuts.

AUSBAU

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

ABFÜLLUNG

9. Februar 2024

ANAYSE DATEN

Alkohol: 14% Vol.	Gesamtsäure: 5,95 g/l
pH: 3,19	Nettotrockengewicht: 26,93 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 2195 mg/l	

