

RONCICONE 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
100% Sangiovese

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1998-2000	Pflanzedichte: 6600 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 10,87 Ha	Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer
Höhe: 320 m.ü.d.M.	Klone: Sangiovese VCR23, VCR5
Ausrichtung: Süd – Ost	Unterlagsrebe: 420A

BODEN

Der gleichnamige Weinberg besteht aus Meeresablagerungen mit Sandsedimenten und vom Meer geschliffenen Kieselsteinen. In den tieferen Schichten Ton. Ausreichender Gehalt an organischen Stoffen. An der Oberfläche Vorkommnisse von marinen Fossilien und Braunkohle. Die sanft abfallenden Hanglagen befinden sich im Zentrum des Weinguts, südlich der kalkhaltigen Tonböden.

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 23. September 2021 gelesen.

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 8. Februar 2024

ANALYSEDATEN

Alkohol: 14% vol.	Gesamtsäure: 6,32 g/l
pH: 3,12	Netto-Trockenextrakt: 27,88 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 1799 mg/l	

WEINBESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe. In der Nase Noten von Kirsche, Walderdbeere und Veilchen mit balsamischen Anklängen. Am Gaumen würzig, leicht tanninhaltig und von hervorragendem Volumen und Struktur. Im Finale von mittlerer Länge mit einer Wiederholung der Geruchsnuancen.

AUSZEICHNUNGEN

98/100, WinesCritic 2024
97+/100, Robert Parker/The Wine Advocate 2024
96/100, James Suckling 2024
93/100, Decanter 2024 | 93/100, Vinous 2024

