

## COLLEDILÀ 2022

Chianti Classico Dcog 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

2022 war von einem milden und regenreichen Winter und einem Frühjahr ohne Frost gekennzeichnet. Ab Mitte Mai wurden überdurchschnittlich hohe Temperaturen verzeichnet – mit Ausschlägen bis zu 30°C – und bis August fiel kein Tropfen Regen, Trotz der Anlaufschwierigkeiten im ersten Semester vermeldeten die anhaltenden Niederschläge im August und der Temperaturabfall im September, dass die Pflanzen unter Wassermangel litten und begünstigten Farbumschlag und Reifung der Trauben.

### WEINLESE

Handlese mit direkter Selektion der besten Trauben des Weinbergs Colledilà am 19. bis 20. September 2022.

### VINIFIKATION

Die entrappten Trauben gelangten per Schwerkraft in konische 100 hl-Edelstahlbehälter. Nach der Zugabe von Reinzuchtheffen 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. Januar 2025.

### ANALYSEDATEN

Alkohol: 14,5% vol.	Gesamtsäure: 5,79 g/l
pH: 3,23	Netto-Trockenextrakt: 27,52 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 2114 mg/l	

### WEINBESCHREIBUNG

Intensives Rubinrot. An der Nase treten Kirsch – und Erdbeernoten, Würze und Holz elegant in den Vordergrund, begleitet von zarten Vanillenuancen. Am Gaumen saftig, mit ausgezeichnetem Tanningerüst das dem Wein einen langen, gefälligen Abgang verleiht.

