

## RONCICONE 2022

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole  
Reinsortensangiovese

---

### LAGE

|                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| Anpflanzungsjahr: 1998-2000 | Pflanzendichte: 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

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:** 14. bis 15 September 2022 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 Tonneau mit 500 l Fassungsvermögen, davon 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

**ABFÜLLUNG:** 19. Dezember 2024

### ANALYSEDATEN

|                                               |                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| Alkohol: 14% vol.                             | Gesamtsäure: 5,66 g/l           |
| pH: 3,20                                      | Netto-Trockenextrakt: 27,16 g/l |
| Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 1915 mg/l |                                 |

### AUSZEICHNUNGEN DES JAHRGANGS

96/100, James Suckling 2024  
94/100, Wine Spectator 2024

### WEINBESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe. An der Nase markante Aromen von reifen roten Beeren und leichte Harznoten. Am Gaumen gebündelt und geradlinig, schmackig, mit sehr guter Fülle und Struktur. Die Persistenz ist beachtlich, mit einem langen Abgang, der auf angenehme Weise an die anfänglichen Geruchseindrücke erinnert.

