

CENIPRIMO 2022

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
100% Sangiovese

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1998	Pflanzedichte : 6600 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

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

Die Trauben des Weinbergs CeniPrimo wurden am 22. September 2022 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

15. Januar 2025

ANAYSEDATEN

Alkohol: 14,50% Vol.	Gesamtsäure: 5,70 g/l
pH: 3,21	Nettotrockengewicht: 26,52 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 2095 mg/l	

WEINBESCHREIBUNG

Rubinrot. An der Nase sehr komplex: Aromen reifer Frucht, Veilchen, Gewürz und Tannengerüst hervorragend. Langer, anhaltender Abgang.

