



Castello Di Ama, Vigneto La Casuccia, Chianti Classico Gran Selezione DOCG, 2019, Toscana

Italien - Toscana

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - 14 % vol

Enthält Sulfite

€ 332,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 249,00

Artikel: 2019 Vigneto La Casuccia Chianti Classico Gran Selezione DOCG Castello Di Ama Toscana

Land: Italien

Anbaugebiet: Toskana

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: Gran Selezione DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Erzeuger: Castello Di Ama

Rebsorte: 80 % Sangiovese, 20 % Merlot

Alkohol: 14 % vol

Restzucker: < 0,5 g/l

Säure: 5 g/l

Farbe: Reines Rubinrot mit violetten Noten.

Aroma: Auf dieser Stufe geschlossen, tertiäre Noten von Pfeifentabak und Leder.

Geschmack: Tanninhaltiger Geschmack. Die Tannine sind reif, harmonisch und zart.

Trinktemperatur: 18 °C

Auszeichnungen: Galloni/Robert Parker 100

Der Weinberg La Casuccia umfasst 12,58 Hektar, von denen sechs im Jahr 1978 und der Rest im Jahr 2007 gepflanzt wurden. Die Parzelle wurde terrassiert, um die Ausrichtung zu verbessern und eine gleichmäßigere Reifung zu gewährleisten. La Casuccia ist in neun Parzellen aufgeteilt und in den besten Jahrgängen sind es in der Regel die Parzellen Nr. 49, 46 und 45, die zur Erzeugung der begrenzten Mengen dieser Weinbergsauswahl beitragen.

KLIMA

Die Weinlese 2019 war von kalten Temperaturen und erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt. Nach einem Schneefall im Januar war der Februar mild und die Temperaturen begannen zu steigen. Der frühe Frühling war ziemlich kalt und regnerisch. Dies wirkte sich auf den Fruchtansatz aus und führte zu einem Rückgang der Trauben pro Rebstock. Der Sommer, warm und trocken, kam Mitte Juni. Die Ernte begann am 5. September und endete am 10. Oktober.

WEINBEREITUNG

Die Gärung erfolgte mit Hefen aus der Umgebung, getrennt für jede Sorte und in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur. Die Gärung erfolgte in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 30-33 °C mit manuellem Umpumpen und einer Maischestandzeit von 27 Tagen für den Sangiovese und 25 Tagen für den Merlot. Nach dem ersten Abstich wurde der Wein für die malolaktische Gärung in Barriques umgefüllt.

VEREDELUNG

Die Assemblage der beiden Rebsorten findet am Ende der malolaktischen Gärung statt. Anschließend wird der Wein für etwa 14 Monate in Barriques aus feinkörniger Eiche gelagert, von denen 40 % neu und der Rest ein Jahr alt sind.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Datenblatt : Castello Di Ama

Unternehmen: Castello Di Ama

Anschrift: Località Ama, 53013 Gaiole in Chianti, Siena - Italia

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025