



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

Italien - Toscana

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

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

€ 249,00

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

Land: Italien

Anbaugebiet: Toscana

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: Gran Selezione DOCG

Erzeuger: Castello Di Ama

Rebsorte: 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Alkohol: 14%

Restzucker:

Säure: 5,5 g/l

Farbe: Reines Rubinrot

Aroma: Eine Faszination von exotischen dunklen Beeren und Granatäpfeln mit duftenden Tabaknoten.

Geschmack: Saftig und succulent mit einer seidig-geschmeidigen Textur, komplex nuanciert und für die Lagerung bestens geeignet.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Passt hervorragend zu gereiftem Käse, zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch und Wild.

Auszeichnungen: Galloni/Robert Parker 97+

Der Weinberg Bellavista umfasst eine Fläche von 22,82 Hektar, von denen 9,30 Hektar zwischen 1974 und 1978 und 13,52 Hektar im Jahr 2007 neu bepflanzt wurden. Die 22 Parzellen wurden terrassiert, um die Ausrichtung zu verbessern und eine gleichmäßigere Reifung zu gewährleisten. In den besten Jahrgängen tragen die Parzellen 1 bis 19 mit Malvasia Nera und die Parzellen 21 und 22 mit Sangiovese am meisten zur Produktion dieser Selektion von Weinbergen bei.

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 kalte und regnerische Vorfrühling wirkte sich auf den Fruchtansatz aus und führte zu einem Rückgang der Trauben pro Rebstock. Der Sommer, warm und trocken, kam Mitte Juni. Die Weinlese begann am 5. September und endete am 10. Oktober.

WEINBEREITUNG

Die Weinbereitung erfolgte mit Hilfe von umgebenden Hefen, getrennt für jede Rebsorte, in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 30° und 33° C, mit manuellem Umpumpen und einer Gesamt-Cuvaison von 22 Tagen für Sangiovese und 26 Tagen für Malvasia Nera. Nach dem ersten Abtropfen wurde der Wein zur malolaktischen Gärung in Barriques umgefüllt.

VEREDELUNG

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

Datenblatt : Castello Di Ama

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Castello Di Ama

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

Weinquelle Lühmann, 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: 19.04.2023