

Produktinformation

Chianti classico Riserva 2019 DOCG (0,375lt.) - Felsina

Art-Nr.: FFCR / GTIN: 8029192201462 / Marke: [Fèlsina SPA - Via Montanini 54 - IT-53100 Siena](#)



FÈLSINA

17,90EUR / Flasche

Grundpreis: 47,73EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Die Weinberge befinden sich in Castelnuovo Berardenga, im südöstlichen Teil der Appellation Chianti Classico, nordöstlich von Siena. Sie sind fast ausschließlich nach Südwesten ausgerichtet und erstrecken sich über belüftete Hänge in einer Höhe von 320 bis 420 Metern über dem Meeresspiegel. Geologisch gesehen sind die Böden gemischt: in den höheren Lagen überwiegen Felsquarz und kalkhaltiger Alberese, vermischt mit Schwemm Kies; die Weinberge am Rande der Colli Senesi in Richtung der Crete Senesi sind von Sandstein und Lehm geprägt. Die erste Weinlese war im Jahr 1967.

Bezeichnung

Chianti Classico Riserva Docg.

Rebsorte

100% Sangiovese.

Anbaugebiet

Eine Auswahl der besten Trauben aus den Weinbergen des Chianti Classico, in Castelnuovo Berardenga, an der südlichen Grenze der Chianti Classico-Denomination.



Produktinformation

Dichte der Weinberge

Etwa 5.400 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem

Bilaterale Kordonerziehung und einfache Guyot-Erziehung mit maximal 5-8 Knospen pro Rebstock.

Weinlese

Aufgrund der unterschiedlichen Höhenlagen der Weinberge gestaffelt, innerhalb der ersten drei Oktoberwochen.

Alter der Weinberge

Von der Auswahl der Weinberge der siebziger Jahre wurden gründliche Untersuchungen durchgeführt, um die am besten geeigneten Mutterpflanzen zu identifizieren, wobei die Veredelung und Umpflanzung in den Jahren zwischen 1990 und den frühen 2000er Jahren stattfand.

WEINBEREITUNG

Nach dem Entstielen und Abpressen der ausgewählten Trauben wird der Most 14-16 Tage lang bei 28°C und 30°C in Edelstahl vergoren und mazeriert, mit programmiertem Abstechen und täglichem Umpumpen. Im März/April wird der neue Wein in mittelgroße Fässer aus slawonischer Eiche sowie in zwei- und dreimal verwendete Fässer aus französischer Eiche gefüllt. Nach 12-16 Monaten Reifung wird der endgültige Verschnitt zusammengestellt, abgefüllt und reift mindestens 3-6 Monate im Glas.

SENSORISCHES PROFIL

Rubinrot, mit feiner Tonalität und Intensität. Würzige Nase mit Noten von Blüten, Waldbeeren und mineralischen Anklängen. Am Gaumen Noten von Gewürzen und knackigen Früchten, mit selbstbewussten, aber geschmeidigen Tanninen und beeindruckender Struktur und Rasse.

Jahrgang: 2019

Alkohol: 13,5% Vol.

Inhalt: 0,375lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite