SACELLO





Chianti Classico Annata DOCG
Toskana / Italien
Radda in Chianti (Chianti Classico)
Sangiovese (100%)
378 m ü. M.
2020
Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Mazeration auf den Traubenschalen 7/10 Tage.
6-8 Monate Ausbau im Edelstahltank.
0,375 Lt. / 0,750 Lt. / 1,5 Lt.
12er Kartons bei 0,375 Lt. und 6er Kartons bei 0,750 Lt. Einzelkarton bei 1,5 Lt.
Das Jahr 2020 war in den ersten Wintermonaten von spärlichen Regenfällen geprägt. Dabei kam Ende März es zu einem Winterbruch, der nächtliche Tiefsttemperaturen mit sich gebracht hat und zu einigen Frostproblemen in unseren Weinbergen geführt hat. Es folgte daraufhin ein regelmässiger Verlauf begünstigt durch ein ideales Klima und durch heisse, trockene und leicht windige Tage gekennzeichnet. Infolgedessen kam es zu einem hervorragenden Fruchtansatz, was zu einer guten Traubenstruktur führte. Aufgrund des trockenen Klima und der überdurchschnittlichen Temperaturen kam es zu sehr spärlichen Regenfällen. Ein gutes Jahr mit einer geringeren Produktion, aber ausgezeichnet Qualität.
13,5% Vol.
Intensives rubinrot.
Nuancen von schwarzer Kirsche, Iris und subtile Noten von Veilchen.
Sanfte und gut ausbalancierte Tannine mit einer feinen Mineralität aufgrund der steinhaltigen Böden. Ein Wein, der die Besonderheiten des Gebiets von Radda in Chianti am besten zum Ausdruck bringt.
93/100 pts. Raffaele Vecchione - winescritic.com 92/100 pts. Daniele Cernilli - doctorwine.it 92/100 pts. Luca Gardini - gardininotes.com 90/100 pts. Wine Align - winealign.com

