



Acciaiole



KLASSIFIZIERUNG

Toscana IGT



PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



REBSORTE

65% Sangiovese
35% Cabernet Sauvignon



ALKOHOLGEHALT

13,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

BODENTYPOLOGIE

Die während des Pliozäns aus marinen Sedimenten gebildeten Albereseböden weisen eine für die Produktion von Rotweinen besonders geeignete und dank reichlichem, alkalisch schwach reagierendem Skelett ohne aktive Kalkelemente wasserdurchlässige, lehmige Textur auf.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon Zapfen/Strecker.

PFLANZDICHTEN

3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre.

TRAUBENERTRAG

5,5 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wiesen eine leichte Überreife auf, da sie nach einer ersten, selektiven Ausortierung des weniger gehaltvollen Behangs in zweitem Erntedurchgang zwischen dem 2. und 8. Oktober eingebracht wurden. Der Most fermentierte 10 Tage in vertikalen Gärbehältern, in welchen der Jungwein weitere 15 Tage auf der Maische belassen wurde. Darauf folgte der 14-monatige Ausbau in Barriques erster, zweiter und dritter Nutzung, wonach der Wein weitere 6 Monate im Edelstahl und zusätzlich 6 Monate in der Flasche verfeinert wurde.