



Art.-Nr.: 44412

## VIGNAMAGGIO GHERARDINO RISERVA

<b>REBSORTEN</b>	Sangiovese
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Toskana
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-17
<b>AUSBAU</b>	85% Sangiovese, 15% Merlot

### BODEN

Warmes mediterranes Klima, Höhenlagen mit steinigen Böden. Mäßige Niederschläge bei niedrigen Erträgen.

### BESCHREIBUNG

Der Name dieses Spitzenchianti ist der Familie Gherardini gewidmet, die die Villa von Vignamaggio im 14. Jh. erbauen ließen. Manuelle Lese der Trauben bei niedrigen Erträgen von bis zu 5500 kg pro Hektar. Gärung und Mazeration finden über einen Zeitraum von 15 Tagen statt, um nicht zu viele Gerbstoffe zu extrahieren. Zur Reifung wurde der Sangiovese 18 Monate in große Eichenfässer mit einem Volumen von 1500-2000 Litern und der Merlot 12 Monate in Barriques gelagert. Bevor der Wein in den Verkauf geht, ruht er drei Monate auf der Flasche. Rubinrote Farbe. Fruchttige Nase nach Sauerkirsche, Brombeere, reifer Kirsche, Tabak und Gewürzen. Am Gaumen dominieren Waldfrüchte und Lakritze mit weichen Tanninen. Der Abgang ist rund und klingt lange nach. 2016er: 90 Punkte, Falstaff 2019 2015er: Silber Concours Mondial de Bruxelles 2015er: 94 Punkte, James Suckling