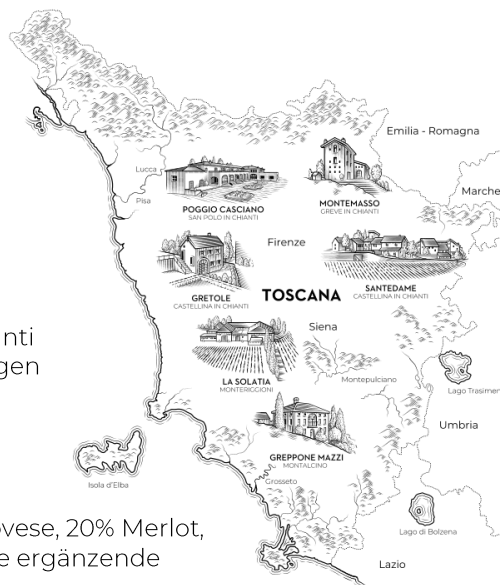


Santedame

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Weingut Santedame in Castellina in Chianti, mitten im Herzen des Chianti Classico-Anbaugebiets. Höhenlage: 350-470 mt. Boden: höhere Hanglagen mit tonhaltigen bis sandigen Skelettböden.



TRAUBENMISCHUNG: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon und andere ergänzende Rebsorten

AUSBAUZEIT: 6 Monate

ART DER VERFEINERUNG: Zementbehälter, Barrique-Fässer.

BESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: der Duft ist intensiv und komplex, mit Noten nach Veilchen, die typisch für die Rebsorte sind, zusammen mit Noten von rotem Kernobst wie Kirschen und Sauerkirschen und würzigen Noten nach schwarzem Pfeffer und Tabak.

Geschmack: dieser Wein hat eine gute Struktur, die sich durch Noten nach Pflaumen und Sauerkirschen auszeichnet, begleitet von samtigen Tanninen. Der Abgang ist anhaltend.

AUSBAU UND REIFUNG

Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen und Überpumpen unterstützt werden, finden über einen Zeitraum von etwa 21 Tagen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt.

Anschließend reift der Wein etwa 6 Monate lang in Zementbehältern und weitere 6 Monate lang in Barrique-Fässern.

BEMERKENSWERTES

•Ein frischer und fruchtiger Chianti Classico, der einige Monate in Holz ausgebaut wird und ideal zu Gerichten der toskanischen Küche passt, z.B. zu Nudel- oder Hauptgerichten auf Fleischbasis, oder auch zu Menüs der ethnischen Küche mit pikanten und würzigen Aromen.

ERSTE WEINLESE: 1988

AWARDS JAHRGANG 2019

90/100 Falstaff (AT)

94/100 Gardini Notes.com (IT)

AWARDS JAHRGANG 2017

Silver Medal - Mundus Vini (Germania)

AWARDS JAHRGANG 2016

90/100 - Gold Medal - Gilbert & Gaillard (Francia)



RUFFINO
1877