GRAN SELEZIONE

CANDIALLE - TOSKANA , ITALIEN

Der 2013 Gran Selezione ist der erste Jahrgang. Es ist der am aufwändigsten hergestellte Wein von Candialle und stammt aus den besten Weinbergen des Weinguts auf 360 Meter Seehöhe, die mit 10.000 Pflanzen pro Hektar eng bepflanzt sind. Per Gesetz hat der Gran Selezione eine Mindestlagerzeit von 30 Monaten und darf nur einen Höchstertrag von 7500 Kilogramm pro Hektar haben. Der typische kalkhaltige Galestro Boden sorgt für die frische Mineralität und die hohe Stockdichte für einen gesunden Wettbewerb unter den Reben. Ein feinsinniger, komplexer und eleganter Sangiovese und der höchste Ausdruck des Terroirs in der Conca d'Oro von Panzano. 1200 Flaschen.

ANBAUGEBIET Toskana	**CHARAKTER** Fruchtig, elegant, komplex	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 10 - 15 Jahre
APPELLATION Chianti Classico DOCG	**HÖHE ÜBER NN** 360 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** Candialle Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Bordeauxglas
KLIMA Mediterran	**ZERTIFIZIERUNG** Biodestretto di Panzano in Chianti	**FERMENTATION** 28- 30 Tage Maischegärung in offenen Edelstahltanks (26hl)	**KARAFFIEREN** Ja
BODEN Albarese-Kalkstein, Galestro (blaugrauer Schieferboden)	**REBSORTE** Sangiovese	**AUSBAU** 24 Monate in französischen Eichenholzfässern (300l) und 18 Monate in der Flasche	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16 - 18° C

Seit 2002 bewirtschaften Josephin Peränen und ihr finnischer Mann Jarkko die 12 Hektar Weinberge von Candialle. Dieses Juwel liegt am Südende der berühmten Conca d'Oro, dem Tal der „goldenen Schale", unterhalb des mittelalterlichen Ortes Panzano in Chianti Classico. Von hier stammen einige der markantesten Weine der Toskana.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.