

## “La Selvanella”

### Chianti Classico Riserva DOCG

*Jahrgang 2001*

**Rebsorte:** 100% Sangiovese Grosso.

**Weinberg:** 43,49 Hektar Hügelweinberge (durchschnittliche Höhenlage 400 Meter) im Besitz der *Fattoria La Selvanella*, in der Gemeinde Radda in Chianti. Dank der günstigen synergetischen Kombination von Bodenbeschaffenheit (vorwiegend *Alberese*), Ausrichtung (Südwesten) und Mikroklima, einer der besten *Crus* in der Classico-Zone. Reberziehungssystem: Guyotschnitt und Kordon Zapfen-Strecker.

**Vinifikation und Ausbau:** Die ab dem 20. September bis zum 10. Oktober (ohne Unterbrechungen durch Regen) von der Hand verlesenen, kerngesunden Trauben wurden nach traditioneller Methode mit 20-tägiger Maischestandzeit bei häufigem Umpumpen vinifiziert; nach der alkoholischen Gärung bei maximal 25 °C und dem biologischen Säureabbau reifte der Wein 30 Monate in Eichengebinden französischer Provenienz.

**Weincharakteristiken:** Der *Chianti Classico Riserva La Selvanella* zeigt sich in glanzklarem tiefen Rubinrot mit zarten, granatfarbenen Reflexen; im vielschichtigen und komplexen Bouquet dominieren Anklänge an Himbeerkonfitüre und Iris, Erinnerungen an Vanille, Zimt und Leder; am Gaumen vollmundig, warm und würzig, im eleganten und lang anhaltenden Finale Nachhall von Unterholz und Röstmandeln. Gegenüber der Norm nahezu unglaubliches Alterungspotenzial und noch sehr entwicklungsfähig.

**Analysedaten:** Alkoholgehalt 13,33 Vol.-%; Gesamtsäure 5,45g/l; pH 3,50; Restzucker 1,20g/l; Extrakt 25,00 g/l.

**Optimale Lagerfähigkeit:** Kühl und im Dunklen liegend aufbewahrt 10-12 Jahre.

**Gastronomische Empfehlung:** Gerichte aus rotem Fleisch und Wild, rezente reife Käse.

**Trinktemperatur:** 18 °C.

**Randbemerkung:** *La Selvanella* war der erste Chianti Classico Riserva-“Lagenwein“, der aus der Traubenselektion eines einzigen *Crus* Jahrgang 1969 gewonnenen wurde. 2005 feierte die Kellerei Melini das 300jährige Jubiläum.

