



Il Solatio



QUALITÄTSSTUFE

Chianti Classico
Gran Selezione DOCG



WEINBAUGEBIET

Region Chianti Classico



REBSORTEN

100% Sangiovese



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



FLASCHENGRÖSSEN

750 ml – 1500 ml

BODEN

Die steile, steinige, nach Südosten ausgerichtete Lage Solatio liegt auf einer Höhe von 600 m. ü. NN oberhalb des Gutshofs Castello d'Albola. Der Boden besteht ausschließlich aus Fragmenten von Galestro- und Alberese-Fels, der sich durch besondere Durchlässigkeit und geringe Fruchtbarkeit auszeichnet.

REBERZIEHUNG

Kordon-Erziehung.

STOCKDICHTE

5000 Stöcke pro Hektar.
Das Alter der Rebstöcke beträgt 10 Jahre.

ERTRAG

50 Zentner pro Hektar.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Der ausschließlich aus Sangiovese-Trauben gekelterte Most wird rot und auf traditionelle Art und Weise vinifiziert, d.h. der Saft verbleibt 3 Wochen auf der Maische. Nach Ende der Mazeration und der malolaktischen Gärung wird der Wein 14 Monate in Barriquefässern aus Allier-Eiche ausgebaut. Darauf folgt eine lange Verfeinerung auf der Flasche. Durch die Verbindung von Terroir und Tradition entsteht der echte Ausdruck eines Sangiovese aus Radda: ein sehr feiner Wein mit einer ganz besonderen Persönlichkeit.