

# Aziano

## CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA

Die Trauben für die Herstellung dieses Weins stammen von  
Weinbergen im Chianti Classico-Gebiet.



### JAHRGANG

2024

### REBSORTEN

90% Sangiovese und 10% Merlot

### ALKOHOLGEHALT

13%

### HÖHENLAGE UND BODEN

240-450 m ü. d. M. Boden reich an Galestro, kalkhaltig, sehr steinig und mit einem mitteltiefen Profil. Schluff-Sand-Ton-Zusammensetzung.

### VERLAUF DES JAHRGANGS

Jahrgang, der durch einen regenreichen Frühling gekennzeichnet war, auf den im August sehr hohe Temperaturen folgten. Regnerischer September mit unterdurchschnittlichen Temperaturen und daraus resultierender langsamer Reifung der Trauben.

### WEINAUSBAU UND REIFUNG

Die Erfolgsgeschichte dieses Weins beginnt mit der Auswahl der besten Trauben während der Weinlese. Die alkoholische Gärung und die Mazeration auf der Schale finden in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 7-12 Tagen statt. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate lang in Edelstahl- und Zementfässern.

### ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: lebhaft und einladend. Die aus dem Sangiovese gewonnenen Weine aus dem Gebiet des Chianti Classico zeichnen sich durch Noten nach Veilchen, kleinen roten Beeren und Wildkirschen aus. Der Abgang ist leicht würzig.

Geschmack: fruchtig mit Pflaumenabgang. Recht anhaltend.

### SCHLÜSSELPUNKTE

- Aziano ist ein traditioneller Chianti Classico, der nur in Stahl reift, um die charakteristischen fruchtigen und blumigen Noten des Sangiovese zu betonen.
- Er ist vielseitig, leicht zu kombinieren und passt zu vielen Rezepten der toskanischen Küche, z.B. zu Nudelgerichten mit Fleisch, aber auch zu Menüs der ethnischen Küche mit pikanten und würzigen Aromen.

**ERSTER JAHRGANG** : 1980



**RUFFINO**  
1877