

## Chianti Rùfina 2022

### Fattoria di Basciano

- **Das Gebiet:** Die Weinberge auf Gemarkung der Orte Dicomano, Londa, Pelago, Pontassieve e Rùfina, östlich von Florenz.
- **Die Rebsorte:** Dr. Paolo Masi verwendet für den Chianti Rùfina nur Sangiovese und Colorino.
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita
- **Die Vorschriften:** Laut Gesetz 70-100% Sangiovese, bis zu 30% alle anderen im Gebiet zugelassenen roten Rebsorten. Die Erntemenge darf 80 dz/ha nicht überschreiten, die Mindestgradation beträgt 11,5% Vol. Alkohol. Der Wein muss mindestens 12 Monate reifen, davon wenigstens sechs im Holz.
- **Der Jahrgang:** Das Jahr 2022 war, wie die vergangenen Jahre, ein ungewöhnliches. Das Jahr begann extrem trocken, so blieb es auch den Sommer über bis August. Dann sorgte viel Regen für eine Erholung der Rebstöcke. Trotz aller Schwierigkeiten scheint der Jahrgang 2022 bei den Rotweinen sehr vielversprechend bis hervorragend. Er brachte feste, strukturierte Weine mit voraussichtlich großem Potential. Wir sind sehr gespannt auf die weitere Entwicklung.
- **Der Erzeuger:** Die Fattoria di Basciano von Dr. Paolo Masi hat etwa 30 ha eigene Weinberge. Durch die Investitionsbereitschaft seiner Eltern, seine Zielstrebigkeit und sein Können ist sein Weingut in den vergangenen Jahren zu einem der führenden Betriebe der Gegend gewachsen.
- **Der Ausbau:** Der Wein wird in Stahltanks vergoren, dabei verbleibt der Most für ca. 20 Tage auf den Schalen. Der weitere Ausbau erfolgt für etwa 12 Monate in Barriques der zweiten und dritten Füllung.
- **Der Geschmack:** Intensiver Duft mit dunklen Fruchtaromen, Schwarzkirsche, Zwetschge, leichte Röstaromen, Leder, etwas Kompott und Rumtopf. Am Gaumen wirkt er zunächst noch etwas verschlossen, spürbare Tannine, feste Struktur, dicht, konzentriert, dunkle, kräftige Frucht, sehr kompakt aber in sich stimmig und harmonisch, die hintergründige Fruchtsüße ist bereits erkennbar. Nach Belüftung wird die Frucht schon deutlich intensiver, das Finale anhaltender.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Der Wein steht am Beginn seiner Trinkreife, wir würden ihn noch wenigstens zwei Stunden belüften - am besten durch Umfüllen in eine Karaffe - oder noch einige Monate reifen lassen. Das Reifepotential sehen wir bei 4 - 8 Jahren.
- **Passende Speisen:** Aktuell würden ihn zu kräftigen Gemüsegerichten mit viel Kräuterwürze, z.B. Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit überbackener Paprika, oder zu Gulasch empfehlen, auch zu kurzgebratenem Fleisch ist er ein guter Begleiter.

Diese Expertise wurde am 19.11.2024 erstellt.