

CHIANTI CLASSICO

DOCG

PRODUKTIONSGEBIET ***13% AL.***

Historisches Gebiet des Chianti Classico in der Provinz Florenz und Siena.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Sanfte Hügelgebiete mit einer Höhe zwischen 300 und 550 m über dem Meeresspiegel. Das Substrat besteht aus Kalkstein, tonigem und lehmigem Schiefer. Der Überfluss an Gesteinsfragmenten in Form von Steinen und Kieselsteinen ist ein gemeinsamer Aspekt des Gebiets des Chianti Classico.

REBSORTEN

Mindestens 80% Sangiovese sowie andere rote Rebsorten. Es sind keine weißen Trauben zulässig.

FARBE

Strahlendes Rot das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet, trocken, mit aromatischem Duft und Noten von Vanille und roten Beerenfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert besonders mit Braten, Wild und rotem Fleisch.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung auf den Schalen mindestens zwei Wochen in Edelstahltanks.

ALTERUNG

Wein von beachtlicher Struktur. Der Vertrieb beginnt ab dem ersten Oktober nach der Lese, der Ausbau erfolgt manchmal in großen Kastanienfässern.

BARCODE LABEL EAN-13 **8057681880102**