

Typ: Rotwein

Chianti colli Fiorentini

Weinart:	Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.
Qualitätsstufe:	Rotwein D.O.C.G Trauben aus biologischem Anbau
Herkunft:	Toskana – Italien
Anbaugebiet:	Montespertoli (FI)

IM WEINBERG

Boden:	Alberese, mit Kies
Höhenmessung und Exposition:	250 m ü.d.M
Rebsorten:	Sangiovese 90%, Cabernet 10%
Ernte:	Von Hand gelesene, ausgewählte Trauben
Ertrag pro hektar:	70 q. Traube

IM WEINKELLER

Vinifizierung:	In Edelstahl-Fermentationsbehältern für etwa 10 Tage mit einer kontrollierten Temperatur
Reifung:	3-4 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,99 g/l

VERKOSTUNG

Farbe:	tiefes Rubinrot
Duft:	Leicht intensiv und beharrlich mit einer feinen Kräuternote, typisch für den Cabernet
Geschmack:	ausgewogen, voll und angenehm, würzig, gut strukturiert und tannisch.
Empfohlenes Glas:	mittelgroße Öffnung
Serviertemperatur:	18 °C
Speiseempfehlung:	Der Chianti ist perfekt, um ein gutes Rindfleisch zu genießen, oder ein Entrecôte vom Grill.



GEBIET: San Quirico

In dieser Gegend produzieren wir auch:

Ruscato, Sangiovese, Grappa

