



Chianti Classico



KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico DOCG



PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



REBSORTE

95% Sangiovese
5% Canaiolo



ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml
1500 ml - 3000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von der Hand gelesenen Trauben werden mit größter Sorgfalt nach traditioneller Methode auf den Schalen vinifiziert, um so den vom Territorium von Radda in Chianti übertragenen, ausgeprägten Individualcharakter voll aufzuwerten. Nach abgeschlossenem biologischem Säureabbau wird der Wein 12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut.

FARBE

Rubinrot, auf granatfarben tendierend.

BOUQUET

Elegant, mit zarten Anklängen an Veilchen.

GESCHMACK

Harmonisch, trocken, gute Struktur und samtige Stoffigkeit.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 16 – 18 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Begleitet die geschmacksintensiven Gerichte der traditionellen Küche, gegrilltes Fleisch und langfristig gereiften Käse.