



## **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG**

CHF 27.50 - CHF 145.00Price range: CHF 27.50 through CHF 145.00 inkl. MwSt.

## Fattoria di Rignana

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien

Jahrgang: 2015 (75 cl)

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 13.5 - 14.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl

Trauben: Sangiovese 90%, Cabernet Franc 10%

Ausbau: Barrique (neu und 2. Durchgang)



**SKU:** I210210.075

Kategorien: Italien, Rotwein, Toscana - Toskana, Weine

## **PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Farbe, Intensität und Struktur dieses Weines sind typisch für einen modernen Chianti Classico Riserva. Dieser Wein wurde ohne Zugabe von Reinzuchthefen, bei kontrollierter Temperatur, vinifiziert.

#### **Degustation:**

Tiefrote Farbe, Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen weich und anhaltend.

Passend zu: Wildgerichten, grilliertem, rotem Fleisch und Käse

Ideale Trinktemperatur: 19 - 20°C

#### Weinberg / Reben:

Ausrichtung: Süd – Südwesten, 350m ü.d.M. Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein Traubenlese: Oktober, manuell in kleine Kisten Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare

Haltungssystem: Guyot, Spaliererziehung mit Kordon

#### Fermentation / Ausbau:

Fermentation: 21 Tage im Edelstahlbehälter bei kontrollierter Temperatur von max. 27 °C, spontane malolaktische Fermentation Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques und Barriques zweiten Durchgangs

# Technische Daten:

Säure Total: 4.59 g/l Trockenmasse: 26.4 g/l