

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

CHF 27.50 – CHF 145.00Preisspanne: CHF 27.50 bis 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