



CHIANTI ICE DOCG



PRODUKTIONSGBIET
Provinz Florenz und Siena.

12,5% AL.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

60% Sangiovese, 40% andere rote Rebsorten

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensivem fruchtigem, blumigem Geschmack mit Noten von Brombeere.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen und Braten, als Aperitif oder Dessertwein geeignet.

VERKOSTUNG

Mit Eis bei einer Temperatur von 12-14 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung, um frische und weiche Weine zu erhalten. Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Jung zu trinken.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880140

