



CHIANTI DOCG

PRODUKTIONSGBIET
Chianti

12,5 %

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

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

REBSORTEN

Mindestens 80% Sangiovese, 20% andere rote Rebsorten wie Canaiolo, Colorino und Merlot.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten. Manchmal mit Röstnoten und Vanille.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen, Braten, Wild und Bistecca alla Fiorentina.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung, die - je nach Jahrgang - auch zwei Wochen oder mehr dauern kann. Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Mindestens drei Monate in französischen Eichenfässern, dank der Struktur kann dieser Wein über einen längeren Zeitraum altern.

AUSZEICHNUNGEN

Im Weinführer "Die Weine von Veronelli" mit Punktzahl 86/100.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880010

