



CHIANTI RISERVA DOCG

PRODUKTIONS GEBIET
Provinz Florenz und Siena.

13% AL

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

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

REBSORTEN

Mindestens 75% Sangiovese sowie andere rote Rebsorten.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Vanille, Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten, manchmal mit würzigen Noten. Die aromatische Komplexität des Weins steigt mit zunehmender Alterung.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit Wildbret, Wildschwein, Hase, Reh.

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

Altert mindestens sechs Monate in französischen Eichenfässern und mindestens drei Monate in der Flasche. Der Vertrieb beginnt nach einer Reifung im Keller von mindestens vierundzwanzig Monaten nach der Lese.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880065

