



CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

Die Trauben

90 % Sangiovese und 10% Canaiolo.

Weinherstellung

Die Trauben auf den zwischen 500/600 Meter Höhe liegenden Weingärten werden aufmerksam handgelesen.

Die Maischengärung dauert zwischen 15 und 18 Tagen bei einer Temperatur von 26° bis 28° C°. Nach der ersten Phase in Stahlbehältern, wird der Wein für 7 Monate in 100 Hl. Holzfässern ausgebaut. Dann reift der Wein für 6 Monate in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: leuchtendes Rubinrot, sehr intensiv und leuchtend.

Bouquet: umfangreich, komplex und intensiv nach Kirschen und Waldbeeren, mit leichten würzigen Noten.

Geschmack: vollmundig, trocken mit ausgewogenen Tannine und mit langem Abgang.

Gastronomische Tipps:

Hervorragend zu Fleischgerichten, Braten und Wildbrett.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 18-20° C.

Flaschengrößen: 750 ml.



2010
2009
2008
2007



2010
2008



Punkte: 87
2011
Punkte: 87
2010
Punkte: 88
2009
Punkte: 87
2007



Punkte: 86
2011
Punkte: 83
2010
Punkte: 85
2009
Punkte: 81
2008
Punkte: 82
2007



Punkte:
15,5/20
2008
Punkte:
15/20
2007



★★★
2009