



**Magnum Lodolaio mit
Holzkistchen**

LODOLAIO

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Die Trauben

80% Sangiovese, 10% Canaiolo und 10% Merlot.

Weinherstellung

Die Trauben werden gegen Ende Oktober handgelesen, wenn sie den richtigen Reifegrad erreicht haben. Die Mazeration dauert 12 – 15 Tage. Nach einem ersten Dekantieren, gärt der Wein in Stahlbehältern und dann in grossen Eichenfässern für 18 Monate.

Die Flaschenreifung dauert nochmals mind. 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensives Rubinrot, mit leichten granatroten Reflexen.

Bouquet: komplex, ätherisch mit fruchtigen Noten, die sich zu einem delikaten würzigen Bouquet verbinden.

Geschmack: aristokratisch, elegant tannisch und ausgeglichen.

Gastronomische Tipps:

Passt ausgezeichnet zu roten Braten, gegrilltem Fleisch und Wild.

Alkoholgehalt 13% vol.

Trinktemperatur 16 – 18° C.

Flaschengrößen: 0,75 lit. und 1,5 lit. Magnum



**Silber
Medaille at
AWC Vienna
2011**



**2010
2008**



**2009
2008**



**Punkte: 15/20
2009**

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



**Punkte: 86
2011**

**Punkte: 83
2009**

**Punkte: 80
2008**



**Punkte:
90!
2011**

**Punkte: 88
2009**

**BRONZE MEDALLIE
all'IWSC (Surrey) 2008**



**BRONZE MEDALLIE
IN LONDON 2010
AT THE
WORLD WINE AWARDS**