



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Rotweine



ANBAUGEBIET:

Die Umgebung von den Gemeinden von San Casciano, Tavarnelle, Barberino, Greve, Castellina, Gaiole und Castelnuovo Berardenga, Radda und Poggibonsi. Gemeinden der Toskana.

REBSORTE:

Sangiovese 90%; Canaiolo nero 10%

BODEN:

Die Weinberge sind in den Hanglagen auf der Höhe zwischen 290- 350 m des Meeresspiegel, Mergel- und Kalkstein-Substrate, tonhaltige Schiefer mit Kieselsteinen vermischt.

WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Zapfenkordon.

WEINLESE:

handgemacht, zwischen Ende September und Anfang Oktober.

WEINHERSTELLUNG: Alle Trauben werden von Hand geerntet und alle nachfolgende Operationen sind der Erhaltung der Integrität der Beeren gewidmet, die noch ganze für ca. 10/12 Tage in Stahltanks bei einer Temperatur von 26/28° C mazeriert werden; danach wurde der Wein in Stahltanks umgefüllt, wo bei kontrollierter Temperatur und mit der Zugabe von ausgewählten Bakterien wartet man bis das Ende der biologischen Säureabbau und dann weiter für die Verfeinerung in Holzfässern für 6 Monaten. Der Wein wurde in Flaschen abgefüllt und in der Flasche vor dem Verkauf verfeinert, für den Chianti Classico vom 1. Oktober des folgenden Jahr nach der Weinlese ist.

KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 18°

SERVIERTEMPERATUR: 20°

EMPFINDUNGEN:



Farbe: Helles Rubinrot, das sich mit der Zeit zu Granat entwickelt..



Geruch: Intensiv, aber fein, manchmal mit einem Hauch von Veilchen und eine Tendenz immer komplexer durch Alterung zu werden.



Geschmack: Trocken, weich, vollmundig, ausgeglichen, harmonisch, leicht tanninhaltig.

ZUORDNUNG:

Weißes Fleisch und Geflügel, gegrilltes Fleisch.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE::

Flasche: Bordolese 500g V.Q.

Gewicht: Kartons von 6 Flaschen. Bruttogewicht 7,3 Kg. Nettogewicht 4,5 Kg.

Bildung E-pal size 80 x 120: 120 Kartons von 6 Flaschen (24 Kartons jedes Niveau).