



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

CHF 38.80 - CHF 98.00 inkl. MwSt.

Fattoria di Rignana

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien
Jahrgang: **2013** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 - 15.0 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Trauben: **Sangiovese 100 %**
Ausbau: grosses Eichenholzfass /Barriques



SKU: I210110.075-1

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toskana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Tiefrote Farbe. In der Nase elegant, mit fruchtigen und würzigen Aromen. Am Gaumen vielschichtig und komplex. Eine tiefe Frucht, balsamische Noten gepaart mit sanften Tanninen und eine beeindruckende Länge runden diesen grossen Wein ab

Passend zu: gebratenem roten Fleisch, Wild und gereiftem Käse

Ideale Trinktemperatur: 18 - 20°C

Weinberg / Reben:

Weinberg: "La Cantinetta"
Ausrichtung: Südosten - Südwesten, 400 m ü.d.M.
Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein
Traubenlese: Anfang Oktober, manuell in kleine Kisten
Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

21 Tage im Edelstahlbehälter bei

Ausbau:

30 Monate in grossen Eichenfässern und Barriques ersten und zweiten Durchgangs

Technische Daten:

Säure Total: 4.5 g/l
Trockenmasse: 28.8 g/l