



**CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG**

**CHF 27.50 - CHF 145.00 inkl. MwSt.**

**Fattoria di Rignana**

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien  
Jahrgang: **2013** (75 cl)  
Kategorie: mittelschwerer Rotwein  
Alkohol: 13.5 - 14.5 % vol  
Flaschengröße: 75 cl / 150 cl / 300 cl  
Trauben: **Sangiovese 90%, Cabernet Franc 10%**  
Ausbau: Barrique (neu und 2. Durchgang)



**SKU:** I210210.075

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Farbe, Intensität und Struktur dieses Weines sind typisch für einen modernen Chianti Classico Riserva. Dieser Wein wurde ohne Zugabe von Reinzuchthefen, bei kontrollierter Temperatur, vinifiziert.

**Degustation:**

Tiefrote Farbe, Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen weich und anhaltend.

**Passend zu:** Wildgerichten, grilliertem, rotem Fleisch und Käse

**Ideale Trinktemperatur:** 19 - 20°C

**Weinberg / Reben:**

Ausrichtung: Süd - Südwesten, 350m ü.d.M.  
Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein  
Traubenlese: Oktober, manuell in kleine Kisten  
Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare  
Haltungssystem: Guyot, Spaliererziehung mit Kordon

**Fermentation / Ausbau:**

Fermentation: 21 Tage im Edelstahlbehälter bei kontrollierter Temperatur von max. 27 °C, spontane malolaktische Fermentation  
Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques und Barriques zweiten Durchgangs

**Technische Daten:**

Säure Total: 4.59 g/l  
Trockenmasse: 26.4 g/l