



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