



**CHIANTI CLASSICO DOCG**

**CHF 19.50 - CHF 47.50 inkl. MwSt.**

**Fattoria di Rignana**

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien  
Jahrgang: **2014** (75 cl)  
Kategorie: mittelschwerer Rotwein  
Alkohol: 13.5 - 14 % vol  
Flaschengröße: 75 cl / 150 cl  
Trauben: **Sangiovese 85%, Canaiolo 15%**  
Ausbau: Barrique (3. Durchgang)



**SKU:** I210110.075

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Fruchtig, mineralisch gerbstoffreich, ein typischer Chianti. Dieser Wein wird ohne Zugabe von Reinzuchtheferen, bei kontrollierter Temperatur vinifiziert.

**Degustation:**

Intensive, rubinrote Farbe. In der Nase Noten von Früchten und Veilchen. Am Gaumen weich und harmonisch, f

**Passend zu:** verschiedenen Gerichten, aber vor allem zu frischer Pasta und Salami

**Ideale Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Weinberg / Reben:**

Ausrichtung: Südosten - Südwesten, 350m ü.d.M.  
Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein, "Galestro"  
Traubenlese: Anfang Oktober, manuell in kleine Kisten  
Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare  
Haltungssystem: Guyot

**Fermentation / Ausbau:**

Fermentation: 21 Tage im Edelstahlbehälter bei  
Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques dritten Durchgangs

**Technische Daten:**

Säure Total: 5.3 g/l  
Trockenmasse: 28.5 g/l