



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CHIANTI CLASSICO DOCG

TERRITORIUM

San Gusmè (Si), Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 100%.

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen. Reifung in großen Holzfässern für 12 Monaten. Ein kleiner Anteil reift in französischen Barriques.

FARBE

Rubinrot.

DUFT

Fein, ausgeprägtes Geruchsspektrum, nach Sauerkirschen, Waldbeeren und würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich, anhaltend im Geschmack.

TRINKTEMPERATUR

Bei 18 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Wild, dunkles Fleisch und Käse.

ALKOHOLGEHALT

13,5 Volumenprozent.