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

CHIANTI FIASCO

DOCG LITER 0,75

TERRITORIUM
Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN
Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

VINIFIKATION
Zartpressung der optimal angereiften Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE
Rubinrot

DUFT
Fein, nach Sauerkirsche, man entdeckt auch Waldbeeren und würzige Noten.

GESCHMACK
Trocken, mittelgewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich.

TRINKTEMPERATUR
Jung wird er bei 16° serviert, ansonsten bei 18°.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN
Den jungen Chianti serviert man zu geschmacksvollen Gerichten. Nach 3-4 Jahren hervorragend zu Ribollita, Wurstwaren, helles Fleisch und Käse.

ALKOHOLGEHALT
12,5 Volumenprozent.