



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



CHIANTI DOCG

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, mittengewichtiger 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, Käse.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.