

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	CASTELLO DI VOLPAIA HTTPS://WWW.VOLPAIA.IT
TRAUBENSORTE;	SANGIOVESE
ALKOHOL;	13.5% VOL.
VINIFIKATION;	ALLE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ANSCHIESSEND ENTRAPPT UND LEICHT ANGEBROCHEN. NATÜRLICHE FERMENTATION IM STAHLTANK UND ZWEIMALTÄGLICH UNTERTAUCHEN DES TRESTERHUTES. MACERATION CA. 7 TAGE. DER WEIN REIFT IN SLOWENISCHEM UND FRANZÖSISCHEM HOLZ FÜR CA. 2 JAHRE
WEINTYP;	AUSGEWOGEN, NACHHALTIG UND DENNOCH LEICHT: DIESER GRANATROTE WEIN ÜBERZEUGT MIT VIELFALT UND RECHT KRÄFTIGEN AROMEN VON SAUERKIRSCH, ETWAS LEDRIGEN ASPEKTEN SOWIE GEWÜRZEN WIE MUSKATNUSS UND PFEFFER. IM GAUMEN ERGÄNZEN ERDIGE ASPEKTE DIE AROMATIK; DER WEIN ÜBERZEUGT MIT SEINER HARMONISCHEN, WEICHEN STRUKTUR UND SAFTIGEN TANNINEN
PASST ZU;	LASAGNE, PASTETE, TROCKENFLEISCH, SALAMI UND RUSTIKALEN FLEISCHGERICHTEN, ABER AUCH ZU FISCH UND GEMÜSEGRATIN

