



“Piecorto” Chianti Classico D.O.C.G. 2013



Jahrgang: 2013

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Spadaio e Piecorto

Via San Silvestro 1 - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI) - Italia - +39 055 8072915

Land: Italien

Region: Toskana

Menge: 0,75 Liter

Qualitätsbezeichnung: *Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)*

Rebsorte: 100% Sangiovese

Sensorische Charakteristik: *Trocken, harmonisch, elegant und samtig im Geschmack. Insgesamt hat er einen harmonischen Körper mit angenehmen Tanninen. Am Schluss bietet er einen langanhaltenden Abgang.*

Entwickelt ein ausgeprägt fruchtiges und feinwürziges Bukett mit einem Anklang von Veilchen- und Kirschnoten und feinen Tabaknuancen.

Farbe: Rubinrot mit Tendenzen zum Granatrot

Alkoholgehalt: ca. 13,5 % Vol.

Gesamt trockenextrakt: ca. 25,70 g/l

Säuregehalt: ca. 5,60 g/l

Flüchtige Säure: ca. 0,50 g/l

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: *Dieser Wein passt zu rotem Fleisch, Gegrilltem, Geflügel, Wild und reifem Käse.*

Serviertemperatur: *Zwischen 18 und 19°C.*

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.