



Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2013



Jahrgang: 2013

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Spadaio e Picorto

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

Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich vom kleinen Weingut Spadaio e Picorto.

Sensorische Charakteristik: *Im Geschmack ist er weich und elegant mit süßen Tanninen. Am Schluss bietet er einen langanhaltenden Abgang.*

Im Bukett erinnert dieser Wein an Waldbeeren und Tabak und zeichnet sich zusätzlich durch eine leichte Balsamnote aus.

Farbe: Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Alkoholgehalt: ca. 13,5 % Vol.

Gesamt-Trockenextrakt: ca. 30,35 g/l

Säure: ca. 5,60 g/l

Flüchtige Säure: ca. 0,50 g/l

Verschlussart: Naturkork

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

Serviertemperatur: ca. 18 - 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.