

Typ: Rotwein

## Chianti colli Fiorentini

<b>Weinart:</b>	Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G.
<b>Qualitätsstufe:</b>	Rotwein D.O.C.G Trauben aus biologischem Anbau
<b>Herkunft:</b>	Toskana – Italien
<b>Anbaugebiet:</b>	Montespertoli (FI)

### IM WEINBERG

<b>Boden:</b>	Alberese, mit Kies
<b>Höhenmessung und Exposition:</b>	250 m ü.d.M
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese 90%, Cabernet 10%
<b>Ernte:</b>	Von Hand gelesene, ausgewählte Trauben
<b>Ertrag pro hektar:</b>	70 q. Traube

### IM WEINKELLER

<b>Vinifizierung:</b>	In Edelstahl-Fermentationsbehältern für etwa 10 Tage mit einer kontrollierten Temperatur
<b>Reifung:</b>	3-4 Monate in der Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 % vol.
<b>Restzucker:</b>	0,99 g/l

### VERKOSTUNG

<b>Farbe:</b>	tiefes Rubinrot
<b>Duft:</b>	Leicht intensiv und beharrlich mit einer feinen Kräuternote, typisch für den Cabernet
<b>Geschmack:</b>	ausgewogen, voll und angenehm, würzig, gut strukturiert und tannisch.
<b>Empfohlenes Glas:</b>	mittelgroße Öffnung
<b>Serviertemperatur:</b>	18 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Der Chianti ist perfekt, um ein gutes Rindfleisch zu genießen, oder ein Entrecôte vom Grill.



**GEBIET:** San Quirico

**In dieser Gegend produzieren wir auch:**

Ruscato, Sangiovese, Grappa

