



Servire a 16°

Serviertemperatur: 16 Grad



Un olfatto intenso, importante, con confettura di ciliegia, che lascia spazio a profumi di viola e un accento di vaniglia. In bocca è morbido e rotondo. Una beva agile grazie ad una struttura equilibrata da una particolare freschezza e una piacevole spensieratezza.

Ein intensiver, ausdrucksstarker Duft nach Kirschkonfitüre, der dann von Veilchen- und zarten Vanillenoten abgelöst wird. Am Gaumen ist der Wein weich und rund. Der Trinkfluss ist dank der ausgewogenen Struktur, die von einer besonderen Frische und angenehmer Vitalität getragen wird, sehr geschmeidig.



Un vino a tutto pasto, con piatti come una zuppa di legumi e in particolare con carni rosse grigliate, la bistecca fiorentina su tutte.

Ein Wein, der zu allem passt: zu Suppen aus Hülsenfrüchten und vor allem zu gegrilltem, rotem Fleisch, ganz besonders zum Steak nach Florentiner Art.



Chianti Riserva DOCG

CHIANTI RISERVA

Denominazione Herkunftsbezeichnung

Denominazione di Origine Controllata e
Garantita

Kontrollierte u. garantierte
Ursprungsbezeichnung

Uve Rebsorte

100% Sangiovese

Gradazione alcolica Alkoholgehalt

13% vol.

Quota vigneto Lage des Weingartens

400 metri sopra il livello del mare

400 Meter über dem
Meeresspiegel

Sistema di allevamento Reberziehungssystem

Cordone speronato
Kordon mit Zapfenschnitt

Affinamento Ausbau

Chianti Riserva matura in botti di rovere da 500 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 3 mesi in bottiglia.

Chianti Riserva reift in 500-Liter-Fässern aus Eiche und anschließend nochmals 6 Monate in Zementbehältern. Bevor der Wein in den Handel kommt, muss er nochmals 3 Monate in der Flasche ruhen.