



Chianti Classico

Bezeichnung: Chianti Classico D.O.C.G.

Jahrgang: 2009

Produktionsfläche: produziert von den Weinbergen des Weingutes "Poggio Ai Mandorli", im Herzen des Chianti Classico.

Rebsorten: 90% Sangiovese 5% Merlot 5% Cabernet Sauvignon.

Abstufung: 13%

Anbausystem: Kordon

Bodenart: Kalkstein, Ton, Mergel, Sand und Kieselsteinen.

Ergiebigkeit pro Hektar: 7 Tonnen.

Pflanzdichte: mindestens 4500-Stämme

Aging Zeit: 6 Monate in Eichenfässern und dann 4 Monate in der Flasche.

Sensorik: Die Trauben der Sorten Sangiovese, in kleinen Mengen auch Merlot und Cabernet Sauvignon, aus dem Gutes "Poggio ai Mandorli", haben diesem vollen Wein eine kräftige rubinrote Farbe verliehen. Die Lagerung in Eichenfässern und in der Flasche für kurze Zeit, hat die Entwicklung des weinigen delikaten Aromas begünstigt; typischer Veilchengeruch mit leichtem Holzton. Im Geschmack präsentiert sich der Wein rund, warm mit vollem Körper, schmeichelnd und anhaltend.

Speisebegleiter: Vorzüglicher Speisebegleiter für rotes Fleisch, Wild und reifen Käse.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Erhältlich in den Größen: - Karton x 6 Flaschen 75cl



Tenuta Poggio ai Mandorli

Via case sparse 43 - cap.50027 Strada in chianti - Greve (FI) / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

e-mail: poggioaimandorli@virgilio.it