



# Chianti Classico Riserva

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

**Jahrgang:** 2012

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

**Rebsorten:** 90% Sangiovese 5% Merlot 5% Syrah

**Abstufung:** 13%

**Anbausystem:** Kordon

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

**Ergiebigkeit pro Hektar:** 7 Tonnen.

**Pflanzdichte:** mindestens 4500-Stämme

**Aging Zeit:** 18 Monate in Eichenfässern und dann 4 Monate in der Flasche.

**Sensorik:** Dieser Wein von grossem Charakter geht aus den robbergen does Gutes "Poggio ai Mandorli" hervor und zwar aus den Traubensorten Sangiovese (Anteil 90%) sowie einer kleinen Beigabe von Merlot- und Syrah-Trauben. Er reift für mehr als 18 Monate in Eichenfässern um dann für weitere 4 Monate in der Flasche ver-feinert zu werden. Von kräftigem Rubinrot mit ganz leichten Granatreflexen, von einem komplexen und eleganten Aroma mit Veilchentönen und Waldfruchtgeruch. Im Trunk präsentiert sich dieser Wein warm und einladend mit reifen, noblen Tonninen, welche ihm einen ausgeprägten Charakter verleihen; überzeugende Feinheit und Langanhaltend. Ein geschätzter Meditationswein.

**Speisebegleiter:** Vorzüglich zu Fleischgerichten, zu edlem Wild und zu vollreifem Käse.

**Serviertemperatur:** 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](mailto:poggioaimandorli@virgilio.it)