

Chianti

Marke: Badiolo

Bezeichnung: Chianti D.O.C.G.

Jahrgang: 2014

Produktionsfläche: produziert im Hinterland der Toskana, zwischen Florenz und Siena.

Abstufung: 12,5% (der Wert angezeigt wird unter Berücksichtigung der Toleranz vom Disziplinaren bereitgestellt)

Anbausystem: Guyot und Kordon

Bodenart: mittel-texturiert, Ton, Mergel

Ergiebigkeit pro Hektar: 8-9 Tonnen

Pflanzdichte: mindestens 4000-Stämme

Aging Zeit: in der Flasche für 2 Monate.

Sensorik: Ein weltberühmter Wein aus einer einzigartigen und unverkennbaren Gegend, die das größte Anbaugebiet Italiens für D.O.C.G.-Weine darstellt. Unser Chianti D.O.C.G. - ausgeprägter Duft, harmonisch, trocken und frisch im Geschmack.

Rubinrot in der Farbe, hat einen intensiven und lang anhaltend Parfüm.

Speisebegleiter: passt besonders zu Wildbraten, zu Fleisch am Spieß und zu Gegrilltem, vorzüglich auch zu reifem Käse.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Erhältlich in den Größen:

- karton x 24 Bastflaschen 50cl
- karton x 6 oder 12 Bastflaschen 75cl
- karton x 6 Bastflaschen 100cl
- karton x 6 Bastflaschen 150cl
- karton x 6 Bastflaschen 200cl



Chianti Trambusti S.r.l.

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze – Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

www.chiantitrambusti.it / chianti.trambusti@tin.it