

# Chianti

**Marke:** Gonfalone

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

**Jahrgang:** 2014

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

**Abstufung:** 12,50% (der Wert angezeigt wird unter Berücksichtigung der Toleranz vom Disziplaren 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



Bronze medal Decanter

---

*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](http://www.chiantitrambusti.it) / [chianti.trambusti@tin.it](mailto:chianti.trambusti@tin.it)