

Chianti Riserva

Marke: Le Merlaie

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

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

Abstufung: 12,50% (der Wert angezeigt wird unter Berücksichtigung der Toleranz vom Disziplinareren bereitgestellt)

Anbausystem: Guyot und Kordon

Bodenart: mittel-texturiert, Ton, Mergel

Ergiebigkeit pro Hektar: 8 Tonnen

Pflanzdichte: mindestens 4000-Stämme

Aging Zeit: über ein Jahr in Eichenfässern und dann für 4 Monate in Flaschen.

Sensorik: Wurde durch Verarbeitung ausschließlich von Sangiovese-Trauben aus den besten Herstellungsgebieten produziert. Aufgrund seiner auffälligen typischen Eigenschaften lässt man diesen Chianti DOCG zwei Jahre in Eichenfässern reifen und dann 4 Monate in der Flasche, wodurch dessen Duft hervorgehoben und die Vollmundigkeit und Weicheit verfeinert werden. Es hat einen rubinroten Farbe mit Granatreflexen, intensiver, sehr typischen Bouquet und eine sehr ausgewogenen Struktur.

Speisebegleiter: passt besonders zu Braten und pinkanten Käsesorten.

Serviertemperatur: 20 °C

Erhältlich in den Größen: - karton x 6 o 12 Flaschen 75cl



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