

# Chianti Riserva

**Marke:** Badiolo

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

**Jahrgang:** 2011

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

**Abstufung:** 12,50% (der Wert angezeigt wird unter Berücksichtigung der Toleranz vom Disziplinaren 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](http://www.chiantitrambusti.it) / [chianti.trambusti@tin.it](mailto:chianti.trambusti@tin.it)