

Chianti

Marke: Villa Tinacci

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 6 oder 12 Flaschen 75cl
- karton x 6 Flaschen 150cl

