

Chianti Classico Riserva

Der „Chianti Classico Riserva“ besticht durch sein intensives Rubinrot. Bei seinem Duft überwiegen die Noten von reifen Früchten und der Blaubeere. Sein Geschmack ist reich, konzentriert und intensiv, mit angenehmen Geschmacksnuancen der reifen Kirsche und einem anhaltenden Nachklang, dank des süßen und perfekt in den strukturierten Wein eingegliederten Tanningehalts.

Damit die Beerenhäute möglichst wenig beschädigt und eine optimale Gewinnung von Farbe und weichem Tanningehalt erzielt wird, werden die Beeren entrappt und schonend gepresst.

Die Gärung, bei der der Zucker in Alkohol umgewandelt wird, erfolgt in Stahltanks und bei einer kontrollierten Temperatur, die 30°C nicht übersteigen darf.

Die Mikro-Sauerstoffanreicherung, zur Festigung der Farbpigmente, erfolgt in mehreren Phasen der Weinbereitung. Der Wein ruht etwa 2 bis 3 Wochen auf den Beerenhäuten.



BEZEICHNUNG	<i>Chianti Classico Riserva D.O.C.G.</i>
TRAUBEN	<i>100% Sangiovese</i>
ALKOHOLGEHALT	<i>13,5%</i>
PRODUZIERTE FLASCHEN	<i>50.000</i>
ANBAUZONE	<i>Panzano in Chianti</i>
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE	<i>Süd. 450 m ü.d.M.</i>
ANBAUDICHTE	<i>5.500 Reben/ha</i>
ALTER DER REBEN	<i>15 Jahre</i>
DATUM DER WEINLESE	<i>Anfang Oktober</i>
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	<i>Durchgeführt</i>
LAGERUNG	<i>18 Monate in Barriques 4 Monate in Eichenfässern</i>
AUSBAU IN DER FLASCHE	<i>6 Monate</i>