



Villa Cafaggio

Panzano in Chianti



Chianti Classico Riserva

Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

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 alkoholische Gärung, erfolgt in Stahltanks und bei kontrollierter Temperatur.



Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet



Veganes Produkt

Rebsorte

100% Sangiovese

Anbaugebiet

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, Südost, Südwest, durchschnittlich 320 m ü.d.M.

Stockdichte

Durchschnittlich 5900 Reben/ha

Erziehungsform

Anfang Oktober

Malolaktische Gärung

Durchgeführt im Fass

Ausbau

18 Monate in Eichenfässern



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013